This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

Ital 486.16.20

HARVARD COLLEGE
LIBRARY

FROM THE LIBRARY OF
COMTE ALFRED BOULAY DE LA MEURTHE

PURCHASED APRIL, 1927

ANNUAIRE

ADMINISTRATIF

DU DÉPARTEMENT

DE LA SÉSIA

AVEC

UNE NOTICE STATISTIQUE

Sur les Villes de Verceil, Bielle et Santhia, suivie d'un Mémoire sur la Constitution Atmosphérique du même Département pendant l'année 1810, *et sur divers objets d'Économie rurale.*

POUR L'AN 1811.

VERCEIL.

CHEZ FELIX CERETTI
Imprimeur de la Préfecture.

Ital 4-86.18.20
√

HARVARD COLLEGE LIBRARY
FROM THE LIBRARY OF
COMTE ALFRED BOULAY DE LA MEURTHE
APRIL 1927

A MONSIEUR

LE BARON GIULIO

Préfet du Département de la Sesia

Monsieur le Baron,

Recevez avec bonté l'hommage de cet annuaire. C'est le dernier qu'il me soit permis de Vous offrir ici. Mais, si je Vous quitte, ma reconnaissance et mes vœux me ramèneront sans cesse près de Vous. Sans cesse je me rappellerai vos sages instructions et les témoignages de bienveillance dont Vous m'avez comblé.

Si j'ai le bonheur d'être de quelque utilité dans un autre Département, je dirai hautement que c'est à vos savantes leçons

que cet avantage appartient. En rendant cet hommage à la vérité, j'acquitterai en partie la dette de la reconnaissance.

Agréez les vœux que je forme pour votre bonheur; pour celui de votre Famille et daignez croire au sentiment du profond respect avec lequel j'ai l'honneur d'être

Monsieur le Baron,

Votre très-humble et très-obéissant serviteur
le Secrétaire-Général
LIÉGEARD.

AVERTISSEMENT.

L'Éditeur de cet annuaire, desirant lui donner un peu plus d'intérêt que n'en peut avoir un aride nomenclature, avait d'abord projeté d'y joindre un dictionnaire topographique des communes du département. Mais la réflexion lui a démontré que ce travail appartenait au grand mémoire statistique que M. le Préfet prépare, plus qu'à un annuaire. Il s'est borné à un essai historique sur les chefs-lieux de Préfecture et de Sous-Préfectures, et à un court mémoire d'économie rurale. Peu riche de son propre fonds, il s'est adressé à M. le Préfet, à M. le Maire de Verceil, à M. le Professeur *Martorelli*, enfin aux personnes qui ont bien voulu le seconder de leurs lumières. Elles ont repondu avec complaisance à ses vœux. Il leur en exprime ici sa gratitude. Un annuaire n'est point un ouvrage qui puisse faire une réputation littéraire. Si l'Éditeur ne peut prétendre au titre d'homme de lettres, il aspire du moins à celui d'homme utile, dévoué à son Prince et au service public.

ÉCLIPSES.

Il y aura cette année deux éclipses de soleil. Le 24 mars le premier, et le 2.e le 17 septembre. L'un et l'autre seront invisibles pour nous.

Il y aura également deux éclipses de Lune. Le premier arrivera le 1 mars à 5 heures, 28 minutes du matin, mais le commencement seul sera visible à nous. L'autre arrivera le 2 septembre à 9 heures, 54 minutes de soir : l'obscurité plus notable sera à 11 heur. 33 minutes, et sa fin à 33 minutes après minuit.

NOTICES CRONOLOGIQUES.

Depuis la création du monde, ans . . .	7016
Le déluge universel	4508
La fondation de Turin	3254
La Naissance de *J. C.*	1811
L'invention de l'impression	361
L'invention de l'arquebuse . . .	322
Le commencement de la revolution de France	22
Le rétablissement de la Religion catholique en France moyennant le Concordat entre le S. Siège et le Gouvernement Français	9
Le couronnement de Napoléon premier en Empereur des Français . . .	7

LES PLANETTES.

Mercure.	Saturne
Venus.	Herschel.
La Terre.	Céres ou Piazzi.
Mars.	Pallas ou Olbers.
Jupiter.	Junon ou Harding.

FETES MOBILES.

La Septuagésime, le 10 février.
Les Cendres, le 27 février.
PASQUES, le 14 avril
Les Rogations, les 20 21 et 22 mai.
L'ASCENSION, le 23 mai.
La PENTECOSTE, le 2 juin.
La Trinité, le 9 juin.
La FÊTE-DIEU, le 13 juin.
L'ASSOMPTION et S. NAPOLEON, 15 août.
L'Avent. Couronnement de S. M. l'Empereur, 1 décemb.

COMPUT ECCLÉSIASTIQUE.

Nombre d'or	7.	Indict. Romaine	14.
Epacte	VI.	Lettre Dominic.	F.
Cicle Solaire . .	28.		

QUATRE-TEMS.

Mars	6	8	et	9	Septemb.	18	20 et	21
Juin	5	7	et	8	Décemb.	18	20 et	21

SAISONS.

Printems, le 20 mars.
Eté, le 21 Juin.
Automne, le 23 septembre.
Hiver, le 21 décembre.

SIGNES DU ZODIAQUE.

♈	Le Bélier.	♎	La Balance.
♉	Le Taureau	♏	Le Scorpion.
♊	Les Gémeaux.	♐	Le Sagittaire.
♋	L'Ecrevisse.	♑	Le Capricorne.
♌	Le Lion.	♒	Le Verseau.
♍	La Vierge.	♓	Les Poissons.

JANVIER.

Pr. Q. le 1 à 11 heures du soir.
Pl. L. de déc. le 9 à 4 heures du soir.
D. Q. le 17 à 9 heures du soir.
L. N. de janv. le 24 à 5 heur. du soir.
P. Q. le 31 à 11 heures du matin.

		Jours de Lune.
1	*Mard. Circoncision.*	7
2	Merc. ss. Basile, évêque.	8
3	Jeud. ste Geneviève.	9
4	Ven. s. Rigobert.	10
5	Sam. s. Siméon Styl.	11
6	*Dim. Epiphanie.*	12
7	Lun. s. Théau.	13
8	Mard. s. Lucien.	14
9	Merc. s. Pierre, évêque.	15
10	Jeud. s. Paul, herm.	16
11	Ven. ste Hortense.	17
12	Sam. s. Arcade.	18
13	*Dim.* s. Hilaire, évêque.	19
14	Lun. s. Dace, archevêque.	20
15	Mard. s. Maur, abbé.	21
16	Merc. s. Guillaume.	22
17	Jeud. s. Antoine, abbé.	23
18	Ven. Cha. s. Pierre.	24
19	Sam. s. Sulpice, évêq.	25
20	*Dim.* s. Sébastien.	26
21	Lun. ste Agnès.	27
22	Mard. s. Vincent.	28
23	Merc. s. Ildefonse.	29
24	Jeud. s Babylas.	30
25	Ven. Convers. de s. Paul.	1
26	Sam. ste Paule.	2
27	*Dim.* s. Julien.	3
28	Lun. s. Charlemagn.	4
29	Mard. s. François de Sales.	5
30	Merc. ste Bathilde.	6
31	Jeud. s. Jules, prêtre.	7

FEVRIER.

P. L. de Janv. le 8 à midi.
D. Q. le 16 à midi.
N. L. de Févr. le 23 à 4 heures du matin.

		Jour. de Lun.
1	Ven. s. Ignace.	8
2	Sam. Purif. de M. V.	9
3	*Dim.* s. Blaise.	10
4	Lun. s. Phileas.	11
5	Mard. s.te Agathe.	12
6	Merc. s. Vast, évêque.	13
7	Jeud. s. Romuald.	14
8	Ven. s. Jean de Mata.	15
9	Sam. s.te Appoline.	16
10	*Dim. Septuag.* s.te Scolastique.	17
11	Lun. s. Severin.	18
12	Mard. s. Eulalie.	19
13	Merc. s. Lezin.	20
14	Jeud. s. Valentin.	21
15	Ven. s. Faustin.	22
16	Sam. s.te Julienne.	23
17	*Dim. Sex.* s. Silvin.	24
18	Lun. s. Siméon.	25
19	Mard. s. Moyse.	26
20	Merc. s. Eucher.	27
21	Jeud. s. Flavien.	28
22	Ven. s.te Marguerite.	29
23	Sam. s. Damien.	1
24	*Dim. Quinquag.* s. Mathias apôt.	2
25	Lun. s. Felix, P.	3
26	Mard. s. Alexandre.	4
27	Merc. *Les Cendres.* s.te Honorine.	5
28	Jeud. s. Romain.	6

MARS.

P. Q. le 2 à 2 heures du matin.
P. L. le 10 à 6 heures du matin.
D. Q. le 17 à 9 heures du soir.
N. L. le 24 à 2 heures du soir.
P. Q. le 31 à 7 heures du soir.

		Jour. de Lun.
1	Ven. s. Aubin.	7
2	Sam. s. Basile.	8
3	*Dim. Quadrag.* s.te Cunegonde.	9
4	Lun. s. Casimir.	10
5	Mard. s. Drausin.	11
6	Merc. *Tems.* s. Martien.	12
7	Jeud. s. Thom. d'Aquin.	13
8	Ven. *T.* s. Jean de Dieu.	14
9	Sam. *T.* s.te Françoise.	15
10	*Dim. II.* s.te Dorothée.	16
11	Lun. s. Candide.	17
12	Mard. s. Grégoire.	18
13	Merc. s.te Euphrasie.	19
14	Jeud. s.te Metilde.	20
15	Ven. s. Lubin, évêque.	21
16	Sam. s. Abraham.	22
17	*Dim. III.* s. Patrice.	23
18	Lun. s. Gabriel.	24
19	Mard. s. Joseph.	25
20	Merc. s. Joachim.	26
21	Jeud. s. Benoit, abbé.	27
22	Ven. s. Pol, évêque.	28
23	Sam. s. Victorien.	29
24	*Dim. IV.* s. Simon.	30
25	*Lun. la SS. Annonciat.*	1
26	Mard. s. Ludger.	2
27	Merc. s. Ruper', évêque.	3
28	Jeud. s. Irénée.	4
29	Ven. s. Eustase.	5
30	Sam. s. Rieule.	6
31	*Dim. La Passion.*	7

AVRIL.

P. L. le 8 à 11 heures du soir.
D. Q. le 16 à 7 heures du matin.
N. L. le 23 à midi.
P. Q. le 30 à 1 heures du soir.

		Jour. de Lun.
1	Lun. s. Théodore.	8
2	Mard. s. François de P.	9
3	Merc. s. Richard.	10
4	Jeud. s. Ambroise.	11
5	Ven. s. Vincent Ferr.	12
6	Sam. s. Prudence.	13
7	*Dim. Les Rameaux.*	14
8	Lun. s. Albert.	15
9	Mard. s.te Marie, cléof.	16
10	Merc. s. Macaire.	17
11	Jeud. s. Léon, pape.	18
12	Ven. *Saint.* s. Jules. p.	19
13	Sam. s. Anselme.	20
14	*Dim. Pâsque.*	21
15	Lun. s.te Anastasie.	22
16	Mard. s. Fructueux.	23
17	Merc. s. Anicet.	24
18	Jeud. s. Parfait, prêtr.	25
19	Ven. s. Elphège	26
20	Sam. s. Agnès de M.	27
21	*Dim. Quasimodo.*	28
22	Lun. s. George.	29
23	Mard. B. Alexand.	1
24	Merc. s. Marcellin.	2
25	Jeud. s. Marc, évang.	3
26	Ven. s. Clet, pape.	4
27	Sam. s. Polycarpe.	5
28	*Dim. II.* s. Vital.	6
29	Lun. s. Pierre, m.	7
30	Mard. s.te Catherine de Sienne.	8

M A I.

P. L. le 8 à 1 heure du soir.
D. Q. le 15 à 1 heure du soir.
N. L. le 22 à 11 heures du matin.
P. Q. le 30 à 7 heures du matin.

		Jour. de Lun.
1	Merc. s. Jacques.	9
2	Jeud. s. Athanase.	10
3	Ven. l'invent. de s. †	11
4	Sam. ste. Monique.	12
5	*Dim. III.* Pat. de s. J.	13
6	Lun. s. Jean P. Lat.	14
7	Mard. s. Stanislas.	15
8	Merc. s. Desiré.	16
9	Jeud. s. Grégoire.	17
10	Ven. s. Gordien.	18
11	Sam. s. Mamert.	19
12	*Dim. IV.* s. Nérée.	20
13	Lun. s. Servais.	21
14	Mard. s. Boniface.	22
15	Merc. s. Isidore.	23
16	Jeud. s. Honoré.	24
17	Ven. s. Paschal.	25
18	Sam. s. Félix.	26
19	*Dim. V.* s. Célestin.	27
20	Lun. *Rog.* s. Bernard.	28
21	Mard. *Rog.* s. Hospice.	29
22	Merc. *Rog.* s.te Julie.	1
23	Jeud. *L'Ascension.*	2
24	Ven. s. Donatien.	3
25	Sam. s Urbain.	4
26	*Dim. VI.* s. Philippe de N.	5
27	Lun. s. Jean, pape.	6
28	Mard. s Emile, archevêque.	7
29	Merc. s. Maximin.	8
30	Jeud. s. Hubert.	9
31	Ven. s.te Pétronille.	10

JUIN.

P. L. le 6 à 11 heures du soir.
D. Q. le 13 à 5 heures du soir.
N. L. le 20 à 10 heures du soir.
P. Q. le 29 à h. 0 m. 42 du matin.

		Jour. de Lun.
1	Sam. *vig.* s. Justin.	11
2	*Dim. Pentecôtes.*	12
3	Lun. s.te Clotilde.	13
4	Mard. s. Optat, *évêque.*	14
5	Merc. *rem.* s. Boniface.	15
6	Jeud. s. Claude.	16
7	Ven. *T.* s. Norbert.	17
8	Sam. *T.* s. Médard.	18
9	*Dim. La Trinité.*	19
10	Lun. s.te Marguerite.	20
11	Mard. s. Barnabé.	21
12	Merc. s. Basilide.	22
13	*Jeud. Fête-Dieu.*	23
14	Ven. s. Ruffin, mart.	24
15	Sam. s. Vitus et Mod.	25
16	*Dim. II.* s. Fargeau.	26
17	Lun. s. Erasme.	27
18	Mard. s.te Marine.	28
19	Merc. s.te Juliene.	29
20	Jeud. s. Sylvère.	30
21	Ven. s. Leufroi.	1
22	Sam. s. Paulin.	2
23	*Dim. III.* s. Lanfranc.	3
24	Lun. la N. de s. Jean.	4
25	Mard. s. Prosper.	5
26	Merc. s. Anselme.	6
27	Jeud. s. Ladislas.	7
28	Ven. s. Léon, pape.	8
29	Sam. ss. Pier. et Paul.	9
30	*Dim. IV.* Com. s. Paul.	10

JUILLET.

P. L. le 6. à 8 heures du matin.
D. Q. le 12 à 11 heures du soir.
N. L. le 20 à 11 heures du matin.
P. Q. le 28 à 4 heures du soir.

		Jour. de Lun.
1	Lun. s. Martial.	11
2	Mard. La Visitation.	12
3	Merc. s. Anatole, évêque.	13
4	Jeud. s. Optat.	14
5	Ven. s.te Zoé.	15
6	Sam. s. Tranquillin.	16
7	*Dim. V.* s.te Auberge.	17
8	Lun. s. Elisabeth.	18
9	Mard. ss. Zenon et C.	19
10	Merc. s.te Félicité.	20
11	Jeud. s. Pie, pape.	21
12	Vend. s. Gualbert.	22
13	Sam. s. Anicet, pape.	23
14	*Dim. VI.* s. Bonaventure, cardinal.	24
15	Lun. s. Camille de Lellis.	25
16	Mard. s. Eustate.	26
17	Merc. s. Spérat.	27
18	Jeud. s. Clair, évêque.	28
19	Ven. s. Vincent de P.	29
20	Sam. s.te Marguerite.	1
21	*Dim. VII.* s. Victor, martyr.	2
22	Lun. s.te Magdeleine.	3
23	Mard. s. Apollinaire.	4
24	Merc. s.te Christine.	5
25	Jeud. s. Jacques maj.	6
26	Ven. s.te Anne.	7
27	Sam. s. Christophe.	8
28	*Dim. VIII.* s. George.	9
29	Lun. s.te Marthe, v.	10
30	Mard. s. Abdon.	11
31	Merc. s. Germain A.	12

AOUT.

P. L. le 4 à 3 heur. du soir.
D. Q. le 11 à 6 heures du matin.
N. L. le 19 à 2 heures du matin.
P. Q. le 27 à 5 heures du mat.

		Jour. de Lun.
1	Jeud. s. Pierre-ès-L.	13
2	Ven. s. Etienne, pape.	14
3	Sam. s.te Lidie.	15
4	*Dim. IX.* s. *Eusebe.*	16
5	Lun. s. Marie de la n.	17
6	Mard. La Transfigur.	18
7	Merc. s. Gaëtan.	19
8	Jeud. s. Justin, m.	20
9	Vend. s. Romain.	21
10	Sam. s. Laurent, m.	22
11	*Dim. X.* s.te Radegonde.	23
12	Lun. ste. Claire, v.	24
13	Mard. s. Hyppolite.	25
14	Merc. *Vig.* s. Démétrius.	26
15	*Jeud. l'Assomption. et s. Napoléon.*	27
16	Ven. s. Roch.	28
17	Sam. s. Anastase, évêque.	29
18	*Dim. XI.* s. Hélène.	30
19	Lun. s. Louis, évêque.	1
20	Mard. s. Bernard.	2
21	Merc. s. Privat.	3
22	Jeud. s. Symphorien.	4
23	Ven. s. Sidoine.	5
24	Sam. s. Barthelemy.	6
25	*Dim. XII.* s. Louis.	7
26	Lun. s. Zéphirin.	8
27	Mard. s. Césaire.	9
28	Merc. s. Augustin.	10
29	Jeud. Déc. de s. Jean.	11
30	Ven. s. Fiacre.	12
31	Sam. s. Ovide.	13

SEPTEMBRE.

P L. le 2 à 11 heures du soir.
D. Q. le 9 à 5 heures du soir.
N. L. le 17 à 7 heures du soir.
P. Q. le 25 à 4 heures du soir.

		Jour. de Lun.
1	*Dim. XIII.* s. Egide.	14
2	Lun. s. Lazare.	15
3	Mard. s. Grégoire.	16
4	Merc. s.te Rosalie.	17
5	Jeud. s. Laurent G.	18
6	Ven. s. Zaccarie.	19
7	Sam. s. Cloud, prêtre.	20
8	*Dim. XIV. La Nativ. de N. D.*	21
9	Lun. s. Omér, évêque.	22
10	Mard. s. Nicolas Tol.	23
11	Merc. s. Patient, évêque.	24
12	Jeud. s. Serdot, évêque.	25
13	Ven. s. Maurille.	26
14	Sam. Exalt. de la s.te Croix.	27
15	*Dim. XV.* s. Nicomed.	28
16	Lun. s. Cyprien.	29
17	Mard. s. Lambert.	30
18	Merc. *Tem.* s. Jean Cris.	1
19	Jeud. s. Janvier.	2
20	Ven. *T.* s. Eustache.	3
21	Sam. *T.* s. Matthieu.	4
22	*Dim. XVI.* s. Maurice.	5
23	Lun. s.te Thècle, v.	6
24	Mard. s. Andoche.	7
25	Merc. s. Firmin, évêque.	8
26	Jeud. s.te Justine.	9
27	Ven. ss. Côme et Damien.	10
28	Sam. s. Céran, évêque.	11
29	*Dim. XVII.* s. Michel.	12
30	Lun. s. Jérôme, prêtre.	13

OCTOBRE.

P. L. le 2 à 7 heures du matin.
D. Q. le 9 à 7 heures du matin.
N. L. le 17 à 2 heures du matin.
P. Q. le 25 à 1 heure du matin.
P. L. le 31 à 6 heures du soir.

		Jour. de Lun.
1	Mard. s. Remy.	14
2	Merc. ss. Anges Gardiens.	15
3	Jeud. s. Denys, Areop.	16
4	Ven. s. François d'Ass.	17
5	Sam. s. Aure, vierge.	18
6	*Dim. XVIII.* s. Bruno.	19
7	Lun. s. Serge.	20
8	Mard. ste Pélagie.	21
9	Merc. s. Denis, évêque.	22
10	Jeud. s. Géréon, m.	23
11	Ven. ste Placide, v.	24
12	Sam. s. Donatien.	25
13	*Dim. XIX* s. Géraud.	26
14	Lun. s. Calliste, pape.	27
15	Mard. ste Thérèse.	28
16	Merc. s. Gal, abbé.	29
17	Jeud. s. Cerbonney.	30
18	Ven. s. Luc, évangel.	1
19	Sam. ste Uranie.	2
20	*Dim. XX.* s. Irénée.	3
21	Lun. ste Ursule.	4
22	Mard. s. Mellon, évêque.	5
23	Merc. s. Hilarion.	6
24	Jeud. s. Raphaël, arch.	7
25	Ven. ss. Crép. et Cr.	8
26	Sam. s. Rustique.	9
27	*Dim. XXI.* s. Sabine.	10
28	Lun. ss. Simon et Jude.	11
29	Mard. s. Narcise, évêque.	12
30	Merc. s. Lucain.	13
31	Jeud. s. Quentin.	14

NOVEMBRE.

D. Q. le 8 à 1 heures du matin.
N. L. le 16 à 5 heures du matin.
P. Q. le 23 à 10 heures du matin.
P. L. le 30 à 5 heures du matin.

		Jour. de Lun.
1	*Ven. Toussaint.*	15
2	Sam. *Les Trépassés.*	16
3	*Dim. XXII.* s. Ubert.	17
4	Lun. s. Charles.	18
5	Mard. s.te Berthile.	19
6	Merc. s. Léonard.	20
7	Jeud. s. Achille.	21
8	Ven. s.tes Reliques.	22
9	Sam. s. Mathurin.	23
10	*Dim. XXIII.* s. Léon.	24
11	Lun. s. Martin.	25
12	Mard. s. René, évêque.	26
13	Merc. s. Gendulfe.	27
14	Jeud. s. Maclou.	28
15	Ven. s. Eugène.	29
16	Sam. s. Eucher, évêque.	1
17	*Dim. XXIV.* s. Agnan.	2
18	Lun. s.te Aude.	3
19	Mard. s.te Elisabeth.	4
20	Merc. s. Edmond.	5
21	Jeud. Présen. de la V.	6
22	Ven. s.te Cecile.	7
23	Sam. s. Clément.	8
24	*Dim. XXV.* s. Severin.	9
25	Lun. s.te Cathérine.	10
26	Mard. s. Pierre Alex.	11
27	Merc. s.te Marguerite.	12
28	Jeud. s. Gregoire.	13
29	Ven. s. Saturnin.	14
30	Sam. s. André, apôtre.	15

DECEMBRE.

D. Q le 7 à 11 heures du soir.
N. L. le 15 à 7 heures du matin.
P. Q. le 22 à 6 heures du soir.
P. L. le 29 à 7 heures du soir.

		Jour. de Lun.
1	*Dim. I. Av. Le Cour. de S. M. l'E. et R.*	16
2	Lun. s. Bibiane.	17
3	Mard. s. Franç. Xav.	18
4	Merc. s.te Barbe.	19
5	Jeud. s. Sabas.	20
6	Ven. s. Nicolas de Bari.	21
7	Sam. s.te Fare, vierg.	22
8	*Dim. II.* La Concept.	23
9	Lun. s.te Gorgonie.	24
10	Mard. s.te Valere.	25
11	Merc. s. Fuscien.	26
12	Jeud. s.te Constance.	27
13	Ven. s.te Luce.	28
14	Sam. s. Nicaise.	29
15	*Dim. III.* s. Mesmin.	30
16	Lun. s.te Adélaïde.	1
17	Mard. s.te Olimpiade	2
18	Merc. *Tem.* s. Gratien.	3
19	Jeud. s. Nemesius.	4
20	Ven. *T.* s.te Menris.	5
21	Sam. *T.* s. Thomas.	6
22	*Dim. IV.* s.te Cecile.	7
23	Lun. s.te Victoire.	8
24	Mard. *Jeun.* s. Yves.	9
25	*Merv.* Noël.	10
26	Jeud. s. Etienne.	11
27	Ven. s. Jean. évang.	12
28	Sam. ss. Innocens.	13
29	*Dim.* s. Thomas C.	14
30	Lun. s.te Colombe.	15
31	Mard. s. Silvestre, p.	16

EMPIRE FRANÇAIS.

MAPOLÉON, né le 15 août 1769, Empereur des Français, sacré et couronné à Paris, le 2 décembre 1804, couronné roi d'Italie le 26 mai 1805.

MARIE-LOUISE Archiduchesse d'Autriche, née le 12 décembre 1791, Impératrice des Français et Reine d'Italie.

JOSEPH NAPOLEON, frère de l'Empereur, grand Electeur, né le 7 janvier 1768, Roi d'Espagne, le 6 juin 1808.

LOUIS NAPOLEON, frère de l'Empereur, Connetable.

JÉROME NAPOLEON, frère de l'Empereur, né le 15 novembre 1784, roi de Westphalie le 1 décemb. 1807.

JOSÉPHINE, Impératrice, née le 24 juin 1768.

MARIE-ANNE ELIZA, sœur de l'Empereur, née le 3 janvier 1777, grande duchesse de Toscane, Luques et Piombino.

MARIE PAULINE, sœur de l'Empereur, princesse et duchesse de Guastalla, le 30 mars 1806, née le 20 octobre 1780.

CAMILLE, prince de Borghèse, prince et duc de Guastalla, grand dignitaire de l'Empire, en qualité de gouverneur général des départemens au-delà des alpes, né le 19 juillet 1775.

MARIE-ANNUNCIADE-CAROLINE, sœur de l'Empereur, née le 25 mars 1782, reine de Naples.

MARIE LÆTITIA, *Madame*, mère de l'Empereur, née le 24 août 1750.

EUGENE NAPOLEON, né le 3 septembre 1780, archi-chancelier d'Etat de l'Empire, vice-roi d'Italie, prince héréditaire du G. duché de Francfort, marié le 13 janvier 1806, à

AUGUSTE AMELIE de Bavière, née le 21 juin 1788. De ce mariage:

JOSEPHINE NAPOLEONE, princesse de Bologne, née le 14 mars 1807.

HORTENSE EUGÉNIE NAPOLEONE, sa sœur née le 23 décembre 1808.

TITULAIRES des grandes dignités de l'Empire.

Le roi des Espagnes, grand-électeur.

Louis Napoléon, connétable.

Le roi de Naples, grand-amiral.

S. A. S. le prince *Cambacérès*, duc de Parme, archichancelier de l'Empire.

S. A. S. le prince *Lebrun*, duc de Plaisance, archi-trésorier.

S. A. I. le vice-roi d'Italie, archi chancelier d'Etat.

S. A. S. *Berthier*, prince de Neuchâtel et de Wagram, vice-connétable.

S. A. S. *Talleyrand*, prince de Bénévent vice-grand-électeur.

S. A. I. le prince *Borghèse*, duc de Guastalla; gouverneur-général des départemens au-dela des Alpes.

MARÉCHAUX de l'Empire.

Leurs Excellences Messieurs,

Mortier, duc.	*Ney*, duc.
Massena, prince.	*Davoust*, prince.
Augereau, duc.	*Bessières*, duc.
Bernadotte, prince.	*Victor*, duc.
Soult, duc.	*Macdonald.*
Brune.	*Marmont*, duc.
Morthier, duc.	*Oudinot.*

Sénateurs maréchaux de l'Empire.

Kellermann, duc.	*Perignon.*
Lefebvre.	*Serrurier.*

DUCHÉS.

Leurs Excellences.

Moncey, duc de Conegliano.
Masséna, duc de Rivoli, et prince d'Essling.
Augereau, duc de Castiglione.
Soult, duc de Dalmatie.
Morthier, duc de Trévise.
Ney, duc d'Elchingen.
Davoust, duc d'Averstaed et prince d'eckmul
Bessières, duc d'Istrie'
Victor, duc de Bellune.
Lefebvre, duc de Dantzick.
Kellermann, duc de Valmy.
Marmont, duc de Ragusc.
Junot, duc d'Abrantès.
Caulincourt, duc de Vincence.
Duroc, duc du Frioul.
Savary, duc de Rovigo.
Macdonald, duc de Trente.
Oudinot, duc de Reggio.

MINISTRES.

Ministère de la Justice.

S. Ex. M. *Régnier*, duc de Massa-carrara, grand juge.

Ministère des relations extérieures.

S. E. M. *Champagny*, duc de Cadore.

Ministère de l'intérieur.

S. Ex. M. le comte *Montalivet.*

Ministère des Finances.

S. E. M. *Gaudin*, duc de Gaëte.

Ministère du Trésor public.

S. Ex. M. le comte *Mollien.*

Ministère de la Guerre.

S. Ex. M. duc de Feltre.

Administration de la Guerre.

S. E. M. le conseiller d'état, comte *Dumas*, directeur général des revues et de la conscription militaire.

Ministère de la Marine et des Colonies.

S. Ex. M. le comte *Decrès*, vice-amiral.

Ministère de la Police.

S. Ex. M. duc de Rovigo.

Ministère des Cultes.

S. Ex. M. le comte *Bigot-Préameneu.*

Ministre Secrétaire d'Etat.

S. Ex. M. H. B. *Maret*, duc de Bassano.

CONSEIL D'ETAT.

Siégeant au palais des Tuileries.

L'EMPEREUR.
Les Princes de la Famille Impériale.
Les princes de l'Empire.
Les Ministres.

CONSEILLERS D'ETAT.

Section de Législation.

Messieurs les Comtes

Treilhard, conseiller-d'état à vie, *président*, rue des Maçons-Sorbonne, n. 3.
Berlier, *idem*, maison de l'Oratoire.
Réal, *idem*, rue de Lille, n. 1.

Albisson, rue Saint-Honoré, n. 416.
Faure, rue de Condé, n. 26

Section de l'Intérieur.

S. Ex. Regnaud (Saint-Jean-d'Angély) rue de Provence, n. 54.
. . . . . directeur-général de l'instruction publique, au jardin des plantes.
Pelet (de la Lozère), rue de l'université.
Ségur, grand-maître des cérémonies, rue des Saussayes, n. 13,
Lavalette, directeur des postes, à l'hôtel.
Régouen, rue Martel, n. 2.
Blanc d'Hauterive, rue de Varennes, n. 11.
Corvetto, rue de la Madeleine, n. 14.
Maret, rue Grenelle s. Germain, n. 83.
Montalivet, rue d'Jena, faubourg s. Germain.
Portalis, rue de Grenelle s. Germain n. 87.
Beugnot, rue Grange-Batelière, n. 8.
Chaban, rue . . . .
Molé, rue de l'Université.
Laumond, rue . . . . .

Section des Finances.

S. Ex. Defermont, directeur-général de la dette publique, place Vendôme.
Boulai, chargé du contentieux des domaines, rue Tournon, n. 10.
Duchâtel, rue Choiseul.
Français (de Nantes) directeur général de la régie des droits, rue ste Avoye, hôtel de la régie.
Berenger, à l'Oratoire.
De Sussy, rue Montmartre, hôtel des Douanes.
Jaubert, hôtel de la Banque de France.
Bergon, rue neuve s. Augustin, n. 23
Junti, rue . . . .

Section de la Guerre.

Dumas, directeur des revues de la conscription.

Gassendy, rue et hôtel ste Anne.
Daru, intendant-général de la maison de l'Empereur membre de l'institut.

Section de la Marine.

Gauthaumme, rue neuve du Luxembourg.
Bédon, rue bleue, n. 8.
Najac, rue s. Guillaume-Germain, n. 18.
Locré, secrétaire-général au palais Impér.

Service ordinaire.

Dubois, préfet de police, hôtel de la préfecture de police, quai des Orfèvres.
Muraire, rue du Helder, n. 3.
Frochot, préfet du département de la Seine.
Merlin, rue Tourraine, au Marais, n. 2.

Service extraordinaire.

S. Ex. Brune, maréchal de l'Empire.
Bourcier, général de division.
Caffarelly, préfet maritime à Brest.
Daudy intend. du trésor, à Alexandrie.
Galli, hôtel Virginie, rue s. Honoré.
Gau . . . . .
Gouvion S-Cyr, colonel des cuirassiers.
Jolivet, rue du Champ-du-Repos, n. 84.
S. Ex. Jourdan.
Julien, préfet du Morbihan, à Vannes.
Laforest, rue . . . . .
Marmont, colonel-général des chasseurs à cheval.
Moreau-Saint-Méry, rue Jacob, n. 14.
Otto, ministre près du roi de Bavière.
Shée, préfet à Strasbourg.
Siméon, rue de la Concorde, n. 4.
Thibaudeau, préfet du département des Bouches du Rhône, à Marseille.
Asinari de Saint-Marsan, ministre plénipotentiaire près le roi de Prusse.

SÉNAT CONSERVATEUR.

Siégeant au palais du Luxembourg.

Le Sénat, dont M. . . . . est le président annuel, est composé de 120 membres. Vingt-neuf ont des sénatoreries.

CORPS LÉGISLATIF,

Siégeant au ci-devant palais Bourbon.

Le Corps législatif, qui se renouvelle par cinquième tous les ans, et dont le président annuel est M. *de Montesquieu*, se compose de 276 membres.

PRÉFECTURE

PREFET

M. Ch. GIULIO, Baron de l'Empire.

Le Préfet donne audience au public les lundi, mercredi et samedi de chaque semaine, depuis onze heures jusqu'à midi. Les autorités sont reçues tous les jours.

Secrétaire-général.

M. N. N. *M. Liégeard est passé au Secrétariat-général du département de Loir et Cher; son successeur n'est pas encore nommé.*

Le Secrétaire-général reçoit le public tous les jours.

Conseillers de Préfecture.

MM. Biondi, Picco, Fileffi.

M. Tricerri, secrétaire attaché au Conseil.

Membres du Conseil général du département.

MM. Lanchetti, Louis, docteur en médecine, président.

Verceil

Ghisio, Joseph, secrétaire,	Verceil.
Derege-Asfenga, Charles,	id.
Mollà, Emmanuel,	id.
Castelnovo, Charles,	id.
Chioccano, Jean,	Livorno.
Selva, Louis,	Santhia.
Cummuno del Piazzo, Joseph,	Cigliano.
Cavaglia, Basile,	Cerrione.
Aymonino, Paul,	Crescentino.
Degenova, François,	Bielle.
Parpaglione, Jules,	Messerano.
Salmo, Jean-Baptiste,	Cavaglia.
Aquadro, Barthélemi,	Cacciorna.
Cerruti, Théodore,	Pollone.

Bureaux de la Préfecture

Division de l'intérieur.

MM. Garino jurisconsulte, chef.
Lavini, secrétaire du cabinet du Préfet, archiviste.
Ferrero, sous-chef.

Attributions : Enregistrement et distribution des affaires, pétitions, expéditions et légalisations, culte, instruction-publique, agriculture, commerce, sciences et arts, état-civil, recensement annuel, statistique, comptabilité communale, hospices et bureaux de bienfaisance, octrois, affaires contentieuses, personnel, c'est-à-dire, présentations, nominations, suspensions et révocations, assemblées électorales, convocations du Conseil-général du département et des conseils d'arrondissement, convocations aux cérémonies publiques, poids et mesures, foires et marchés, gardes Champêtres, petite voirie.

Division de guerre et police.

MM. Mandelli, chef.
Lacy, sous-chef.
Rigolotti, idem.

Caccia, chargé des passeports.

Attributions : Garde nationale, compagnie de reserve, gendarmerie, mouvemens des troupes, pensions et retraites, hopitaux et magasins militaires, conscription, réfractaires, déserteurs et leurs fauteurs et complices, police générale, police rurale, mendicité, tribunaux, prisons, passeports, ports-d'armes, mercuriales, épidémies, épizooties, spectacles, fêtes publiques.

Division des finances.

MM. Ferrandi, chef.
Clerici, chargé de la comptabilité.
Momo, chargé de la correspondance.

Attributions : Contributions directes, leur répartement, approbation des rôles, dégrèvemens, comptes des Receveurs et Percepteurs, personnel, contentieux, cadastre, arpentage, contributions indirectes, droits réunis, douanes, frais de justice, dépenses des prisons, loteries, postes et messageries, casernement de la gendarmerie, comptabilité intérieure de la Préfecture, ponts et chaussées ; leur administration et comptabilité, travaux publics, navigation, bacs et bateaux, irrigation, eaux et forêts, mines et usines, domaines, administration, ventes et contentieux, contributions des conscrits reformés, enfans abandonnés, liquidation, notariat, répertoire et dépôt des actes passés pardevant le Préfet et soumis à l'enregistrement.

Les travaux des bureaux de la Préfecture s'ouvrent tous les jours (les dimanches et fêtes consacrées par la loi du 18 germinal an 10 exceptées) depuis neuf heures du matin jusqu'à quatre heures et demi après midi, à commencer du premier octobre jusqu'au 31 mars, et du premier avril au 30 septembre depuis 9 heures et demi du matin, jusqu'à cinq heures du soir.

DIOCÈSE DE VERCEIL.

ÉVÊQUE

Monseigneur Jean Baptiste *Canaveri*, né à Borgomasio, département de Montenotte le 25 septembre 1753; sacré Evêque de Biella à Rome le 6 août 1796, transféré à Verceil le premier février 1805, premier Aumonier de S.M.I. et R. Madame, Baron de l'Empire, et membre de la Légion d'honneur.

Vicaires généraux.

Joseph *Del-Carretto*, docteur en Théologie.
Jean Baptiste *Robioglio*, docteur en droit.

Vicaire général résident à Biella.

Xavier *Gambarova*, docteur en droit.

Secrétaire intime de Monseigneur.

Jean Baptiste Calanzano, docteur en droit.

Agens de la Mense épiscopale.

Felix Bosco, docteur en droit

Exanome.

Charles Cadà.

Chanelier de l'Evêché.

Prieur Joseph Tarino.

Secrétaires.

Joseph Azario, docteur en Théologie et Promoteur.
Jean De-Margarita.

Chapelains épiscopaux.

Joseph Claris, maître des cérémonies ecclesiastiques.
Louis Guala, caudataire.
Gaëtan Tarizzo.
Joseph Azario susdit.
Pierre Lombardi.

Recteur du séminaire.

Jean Baptiste Bobioglio susdit, ci-devant chanoine Prévôt de Saluzzola.

Protecteur.

Michel Ange Regis, chanoine de la Collégiale de Bielle.

Avocat de la Mense du Séminaire.

Felix Bosco susdit, docteur en droit.

Economne.

Joseph Provana.

Directeur spirituel.

André Tricerri.

Professeurs.

Victor Gambarova, docteur en Théologie, professeur de théologie révélée.

Joseph Claris susdit, chef des conférences morales pour les prêtres nouvellement ordonnés.

Jean Baptiste Costanza, docteur en Théologie, professeur de théologie naturelle, et de philosophie.

Joseph Antoine Petrino et Pierre Gilardi, professeur de rhétorique et d'humanités.

Jean Baptiste Cossa, professeur de langue latine et française.

CHAPITRE DE LA CATHÉDRALE.

Jean Baptiste Malabaila, *Archidiacre.*
Jean Antoine Bertolone, *Archiprêtre curé.*
Joseph Del-Carretto, *Prévôt.*
François Alciati, *Mazaro.*
Louis Guala.

Charles Caetan Raspa.
François Antoine Azimonti.
Felix Bianchi.
Jean Laurent Pellione.
Joachim Crotta
Joseph Demetrius Ceva.
Ange Genestrone.
Augustin Genestrone.
Lucius Olgiati.
Innocent Gileppi.
Joseph Verga, *Théologal.*
Charles Felix Busca.
Jean Dominique Prato.
Charles Louis Avogadro de la Motta.
Louis Signoris Buronzo.
François Dubettex.
Joseph Avogadro-Vigliano.
François Crotta.
Joseph Robino-Romano.
Eusebe Ballocco.
Vincent Bignoth.
Jean Baptiste Bava, *Pénitencier.*
Joseph Villa.
Antoine Berzetti.

Chapellains de chœur et de musique.

Dominique Perotti, *maître de chapelle.*
Jean Formioni.
Cosme Debernardi.
Joseph Ferraris.
Charles Coltellini.
Jean Laudoni.

Chapitre collégial de Bielle.

Joseph Antoine Gromo, *Prévôt.*
Célestin Danese, *Mazaro*
François Marandono, *Primicier.*
Michel Ange Begis.

Pierre Fontana.
Jean François Ormezzano.
Jean Baptiste Florio.
Jean François Soto.
Joseph Mathieu Beltrami.
Charles Marochetti.
Joseph Canova.
Joseph Enriotti.
Xavier Gambarova.
Pierre Fezia.
Ignace Marochetti.
Pierre Stopani.
Felix Barthelemi Villa. *Archiprêtre curé.*

Curés du Diocèse.

Verceil, de la Cathédrale, chanoine Jean Antoine Bertolone.
de S. Marie Majeure, Laurent Bronzini.
de S. Laurent, Demetrius Roncia.
de S. Michel, Jean Antoine Rovere.
de S. Thomas, Joseph Perocca.
de S. Agnès, Louis Majola.
de S. Julien, Vincent Marcandetti.
de S. Sauveur, Joseph Prestinaro.
de S. Bernard, (*vacante*) Charles Perucca, Econome.
de S. Jacques, (*vacante*) Jean Chrysostôme Andreis, Econome.

Agnona, Benoît Pomi.
Ailocche, Louis Chirone.
Alagna, *vacante.*
Albano, Georges Cerruti, *Vic. for.*
Alice, Pierre Antoine Capra.
Apertole, Jean Antoine Visetti.
Aranco, Joseph Tognotti.
Arboro. (S. Martin, François Clerico.
(S. Marie, *vacante.*
Arro, Joseph Negri.

Asigliano, François Chiocchia.
Balocco, Pierre Balocca.
Balzola, Jean André Sbarrati.
Bastia, Augustin Viola.
Benne, Jean Messerano.
Bianzé, *vacante* Jean, Baptiste Fogliano, *Econ.*
Bielle. (De la Collégiale, Chan. Felix Barthelemi Villa.
(S. Jacques, Amédée Del-pozzo.
(S. Blaise, Augustin Tua.
Bioglio, Michel Buscaglia, *Vic. For.*
Borgo d'Ales, Jean Baptiste Caligaris.
Borriate, Joseph Antoine Aimone.
Burriana, Jean Baptiste Calanzana.
Brusnengo, Philibert Baltera.
Bulliana, Joseph Casaccia.
Buronzo, Joseph Michelati.
Busonengo, Charles Ginola.
Cacciorna, Jean Bona, *Vic. for.*
Calabiana, Augustin Picchetti.
Camandona, Pierre Frasati.
Camburzano, Jean Matthieu Sacco.
Campiglia, Hyacinthe Azario.
Candelo. (S. Laurent, Joseph Bozzala, *Vic. for.*
(S. Pierre, *vacante*, Jean Pierre Catanco, *Econ.*
Caprile, Joachim Anselmetti.
Caresana, Felix Cataneo.
Carrasana-Blot, *vacante*, Jean Piuma, *Econ.*
Curnio, Vital Marie.
Carpenetto, Alexandre Ciocchetti.
Casa del bosco, Sebastien Urasco.
Casalrosso, François Beccari
Casanova, Jean Antoine Salero.
Casapinta, Jean Dommique Tallia.
Cassine S. Giacomo, Jean Marie Picco.
Cassine di Strada, *vacante*, Gaspard Novellone, *Econ.*
Castellengo, Antoine Durando.
Castelletto, François Marie Angiono.

Castelletto Villa, Jean Antoine Bozzola.
Castelletto-Monastero, Occlerius Boria.
Cavaglia, Charles Antonietti, *Vic. for.*
Ceresito, *vacante.*
Ceretto, *vacante*, Jean Pizzoglio, *Econ.*
Cerrione, Pierre Delbernardi.
Chiavazza, Joseph Gastaldi.
Cigliano, Jean Marie Spada, *Vic. for.*
Cogiola, Jean Baptiste Minigio.
Colobiano, Joseph Gallinetti.
Colombara, Joseph Follis.
Cossato, Pierre Aglietti, *Vic. for.*
Cossila, Pierre Florio.
Costanzana, *vacante*, Jean Coppo, *Econ.*
Crescentino, Joseph Zapellone, *Vic. for.*
Crevacore, *vacante*, Elizé Joseph Demargarita, *Econ.*
Crevola, François Chiara, *Econome.*
Croce-Mosso, Jean Pierre Cesa.
Crova, Jean Baptiste Casalone.
Curino. (S. Marie, Philibert Galletti.
(S. Niccolas, François Torra.
(S. Martin, Jean Rovero.
(S. Bononio, *vacante*, Barthelemi Scalabrino, *Econome.*
Desana, Antoine Fas-Bruno.
Doccio, Marc Zenone.
Donato, Jean Borrione.
Dorzano, Antoine Gualbert Morino.
Fiecchia, Marc Antoine Ciocca.
Fontanetto, Joseph Marie Berrini.
Foresto, Joseph Bonini, *Vic. for.*
Formigliana, André Petoletti, *Vic. for.*
Gagliauico, Charles Rossetti.
Gattinara, Charles Caligaris, *Vic. for.*
Gazzo, Evase Ubertazzo.
Ghislarengo, Augustin Leto.
Giffenga, Jean Dominique Balegno.
Graglia, Gaspard Beglia, *Vic. for.*

Greggio, *vacante*, Jean Dominique Cattera, *Econ.*
Guardabasone, Barthelemi Bertomini.
Isolella, *vacante*, Louis Comola, *Econ.*
Lamporo, François Piantanida.
Lasinzate, Vincent Tonetti.
Lenta, *vacante*, Pierre Pizzera, *Econ.*
Leri, Michel Serafino.
Lessona, Jerôme Ferrero.
Ligriana, Charles Rossi.
Livorno, Joseph Marie Donnizotti, *Vic. for.*
Locarno, Jean Comola.
Lozzolo, *vacante*, Pierre Ange Avondo, *Econ.*
Lucedio, Eusèbe Perotti.
Maglione, François Bellia.
Magnano, Laurent Serra.
Magnanevolo, François Prina.
Massazza, Pierre François Buratto.
Messerano, (Jean Marie Mercandetti, *Vic. for.*
(Ignace Bozini.
Miagliano Barthelemi Regis.
Moncrivello, Pierre Badini.
Mongrando, (S. Laurent, Vincent Zantogno.
(S. Marie, Jean Rossi.
(S. Roch, François Ceretti.
Montarolo, Antoine Maissa.
Montasinaro, Barthelemi Mattassoglio.
Montonaro, Pierre Bertoglio.
Murano, *vacante*, Michel Ange Micheletti, *Econ.*
Murca, François Calderini.
Mortigliengo, Pierre Uberralli.
Mosso, Bernard Borsetti, *Vic. for.*
Mottalciata, (S. Vincent, Jacques Bocca.
(S. Marie, Eusèbe Bodo.
Motta de' Conti, Pierre Derossi.
Muzzano, Jean Baptiste Allara.
Nebbione, Dominique Verdoja.
Netro, Etienne Buscaglione.
Colla di Netro, Jerôme Garzena.

Occhieppo (S. Etienne, Pierre Debernardi.
super. (S. Antoine Abbé, Etienne Tua.
Occhieppo infer. Ange Sola
Olcenengo, *vacante*, Germain Marasina, *Econ.*
Oldenico, *vacante*, Dominique Bussi, *Econ.*
Palazzolo, Charles Gatti.
Parone, Laurent Lana.
Pavignano, *vacante*, François Guglielmino, *Econ.*
Pertengo, Jean Antoine Avondo.
Pettinengo, Hyacinthe Casalis.
Pezzana, Jean Cavigiolio.
Pianceri, Pierre Beccino Traversino, *Vic. for.*
Piane, Pierre Rovere.
Piatto, Joseph Crosa.
Piedicavallo, *vacante*, Pierre Sebastien Allara, *Econ.*
Pobietto, Dominique Bertini.
Pollone, Jean François Deagostini, *Vic. for.*
Ponderano, Pierre Jacques Pozzo.
Popolo, Guidus Bersani.
Portola, Jean Baptiste Bedotti.
Portola Castagneja, Jean Angiono.
Postua, Charles Scalvino.
Prai-Cogiola, Charles Zanelli.
Pralongo, Joseph Serra, *Vic. for.*
Prarolo, *vacante*, Charles Valérien Bazzacco, *Econ.*
Pra-trivero, Joseph Giletti.
Quaregna, Jean Antoine Comoglio.
Quinto, *vacante*, Jean Antoine Chiesa, *Econ.*
Razza Jean André Audoli
Rialmosso, Joseph Forgnone.
Riva, Jean François Gippa, *Pro-vic. for.*
Rive, Joseph Scanzetti.
Rovasenda, Georges Micheletti.
Roasio. (S. Maurice, Joachim Urasco, *Vic. for.*
(S. Marie, Victor Enrico.
(S. Eusebe, Pierre Capellazzi.
(S. Georges, Antoine De-giuli.
Ronco, André Sola.

Rongio, Jean Baptiste Mino.
Ronsecco, Jean Baptiste Ugazio,
Ropolo, { Castello, *vacante*, Joseph Ferrero, *Econ.*
{ Piano, Daniel Violetta.
Sagliano, Jean Antoine Rolandi.
Sala, Jean Antoine Caporale.
Salasco, *vacante*, Vincent Guenno, *Econ.*
Saletta, Ferdinand Castelli.
Sali, *vacante.*
Saloggia, Etienne Antonione.
Santantonin, Joseph Antoine Squilleri.
Sandamian, Ignace Frassati.
Sangenaro, Hyacinthe Gaffodio.
Sangermano, Joseph Marie Spinelli, *Vic. for.*
Sangiacomo, *vacante.*
Sangrisante, Jean André Tron.
Salizzola, Jean Baptiste Robioglio, *Vic. for.*
Sandigliano, Jean Baptiste Trompeo.
Santhia, Jean Joseph Gaja.
Selve, Jean Botto.
Selve, Cirillus Valeris.
Sereno, Antoine Torra.
Serravalle, Joseph Antoine Broccio.
Soprana, *vacante*, ...
Sordevolo, Charles Sella.
Sostegno, Jean Antoine Gualino.
Strona, Dominique Strona.
Stroppiana, Paul Stroppa, *Vic. for.*
Tavigliano, Charles Bussetti.
Ternengo, Felix Rondi.
Terranova, Augustin Saltelli.
Tolegno, Barthelemi Gallo.
Torazzo, Jean François Negri.
Torrione, François Antoine Montarolo.
Tricerro, Jean Barthelemi Moranino.
Trino, Joseph Marchisio, *Vic. for.*
Trivero, Dominique Vercellino.
Tronzano, Jean Dominique Mazzocchi.

Valdengo, Pierre Dominique Galoppi.
Vallansengo, Jean François Prina.
Valle-mosso, Jean Baptiste Turello.
Valle S. Nicolao, *vacante*, Guillaume Grenda, *Econ.*
Vandorno, François Boccacino.
Veglio, Etienne Basso.
Veneria, *vacante*, André Monaco, *Econ.*
Vergnasco, Ludovic Beltrami.
Verrone, Pierre Cridis.
Vettignate, Jean Baptiste Berretta.
Vianzino, Roch Tarolino.
Vigellio, Pierre Vittone.
Vigliano, Joseph Capovano.
Villa, Simon De-Simonis.
Villanova du Pô, Edoard Quallio, *Vic. for.*
Villanova, Jean Baptiste Giacchetti.
Villarboito, Charles Moletti.
Villaregia, Leon Vallino.
Vintebbio, Charles Della-negra.
Viverone, Jean Zublena.
Zimone, Pierre Sola.
Zubiena, Joseph Antoine Vineis. *Vic. for.*
Zumaglia, Jean Baptiste Gambarova.

CULTE DES ISRAÉLITES.

Treves Michel Vitta, grand Rabbin et Doyen du Concistoire de Casal.
Vitta Emile, membre du Concistoire.
Ottolenghi Israel Emmanuel *id.*
Segre Marc, *id.*
Sanguinetti Israel Bénoît, Rabin à Verceil.

ORDRE JUDICIAIRE.

ETAT des membres du Tribunal de première instance de Verceil, des Avoués, et Avocats admis à plaider devant le même, des huissiers de cette ville et du département.

MM. MOTTURA Thomas, Président,

Juges. (PRINA, Pierre François,
(CROTTI Joseph.
(BAGLIONE, Louis.

POLLAN, Procureur Impérial.

Juges suppléans. (GUALA Eusèbe.
(FONTANA, Gaudence.
(BOSCO, Felix.

Mochia Vincent, Greffier.
Ara Joseph et Biglione Jules, commis greffiers.
Lavini Jacques, Greffier de Police.

Avocats.

Bozzi Ignace.	Stortiglione Felix
Bosco Felix.	Garrino Charles.
Bottino Anicet.	Bozzi François.
Gallois Antoine.	Fontana Caudence.
Pieco Victor Amé.	Lusana François.
Fontana Michel.	Alda Jean Antoine.
Zaldera Vincent.	Nerva Jacques.
Guala Eusèbe.	Rottari Felix.
Bellardi Amé	Maguano Amé.

Conseil officieux pour la défense des intérêts des défenseurs de la Patrie et des autres militaires absens.
MM. Les Avocats Bozzi Ignace, Bosco Felix et Bottino Anicet.

Avoués.

Bellotti Jean Baptiste.	Bocca Pierre.
Bozzi Ignace.	Bertelli Louis.
Baglione Augustin.	Massaris Joachim.

Picco Nicolas. Rossi Louis.
Vergnasco Hyacinthe. Vineis Pierre Antoine.
Zaldera, Vincent.

Huissiers près le Tribunal.

Huissiers audienciers. (Bracchi Maximilien.
(Vimnera Jean.
(Col Joseph
Huissiers exploitans. (Bottier Joseph.
(Stevani Alexandre,
(Verani Ange.

Bonardi Jacques, huissier de la Justice de paix de Verceil, premier arrondissement.
Barberis Joachim, huissier de la Justice de paix de Verceil, 2.e arrondissement.
Ubertallo Joseph, huissier à Agnona.
Pastoris, huissier à Crevacore.
Allasia Ambroise, et Peretti, à Gattinara.
Gatti Jacques, à Messerano.
Grazioli Jules, à Quinto. Garonetti, à Stroppiana.
Fantone Charles, à Trino.
Regis Charles, et Cerrua à Bielle.
Cerruti Antoine, Bioglio. Bosso Michel, Cacciorna.
Serralunga Joseph, Candelo. Verani Ange, Cavaglia.
Rossi Joseph, Cossato. Destephanis Jean Bapt. Graglia.
Boccacino, Mongrando. Jechi Pierre, Mosso S. Marie.
Quaranta Felix, Santhia. Preve Jean, Buronzo.
Debernardi Joseph, Cigliano.
Quaglio, et Vigna, Crescentino. Testone, Livorno.

ETAT des Notaires de cette ville et du département
Balloco, Jean André, *résidant* à Verceil.
Bellia Denis, id. Desmarais Jules id. Momo François, id.
Palea Benoît, id. Viancino Jacques, id.
Mandelli Maur, id. Ferraris Jacques, Dessana.
Barberis Pierre Antoine, Crevacore
Campi Jean Bapt. id. Campi Paul Louis, id.

Ristis, Jean François, *résidant* à Crevacore.
Fava François Antoine, Cuggiola. Scaglia Jean Bapt. id.
Daglia Jean Joseph, Curino.
Faccio Paul Antoine, Serravalle.
Comerro Joseph, Gattinara. Sodano Pierre, id.
Patriarca Jacques, Arboro. Rinolfi Charles, Ghislarengo.
Marcia François Antoine, Lenta.
Badini Charles Dominique, Messerano.
Casinis Horace, id. Spalta Jean Bapt. Brusoengo.
Stroppa Eusèbe Felix, Stroppiana.
Dellaro'e Bernard, Asigliano. Fiorelli Paul, id.
Benenclio François, Costanzana. Monaco Joseph, Pezzana
Albasio Joseph, Trino. Ara Dominique, id.
Brandrà Hyacinthe, id. Biancelli Joseph Ant. Santhia.
Finetti Jean Bapt. id. Flecchia Charles, id.
Mentigazzi Charles, S. Germain.
Liguana Jacques Philippe, Tronzano.
Cagliera Jean Pierre, Cigliano.
Aymar Joseph Marie, Borgo d'Ales.
Germano Michel, id. Destephanis Joseph, Moncrivello
Follis Joseph, id. Savoja Jean Dominique, id.
Bertulé Ignace, Crescentino. Blancardi Crescentin, id.
Degregori Gaspard Laurent, id. Monateri Grisant, id.
Vallina Jean, id. Bergoglio Joseph, Fontanetto.
Garrino François Maurice, id.
Chiocchia Dominique, Lamporo.
Buetti Jean Antoine, Palazzolo. Anselmo Trajan Livorno.
Bergancino Alexandre, id. Sandra Louis, id.
Bonzanino Jean Dominique, Bianzé.
Momo Charles, Saluggia. Bosazza Jean Pierre, Biella.
Faccio Pierre Antoine, id. Florio Charles, id.
Marocchetti Jean Antoine, id.
Scaravelli Jacques Louis, id. Soto Bernard. id.
Vineis Jean Antoine, Cossila.
Gariazzo Pierre Antoine, Pondrano.
Florio Antoine Marie, Bioglio.
Bellia Venance, Pettinengo.
Lanza Charles Joseph, Ronco.

Contaretti Laurent, *résidant* à Cacciorna.
Golzio Laurent, id.
Rosazza Vital Jean Baptiste, Piedi cavallo.
Girodetti Jean Baptiste, Sagliano.
Bozino Jean, Cavaglia. Zaccatti Simon, id.
Defabianis Philippe. Carisio. Cavaglia François, Cerrione.
Ceruti Joseph, Dorzano. Flecchia Second, Magnano.
Lachia Eugène, Solussola.
Merletto Jean Felix, Viverone.
Dionisio Jerôme, Candelo. Dionisio Pierre Jerôme, id.
Angiono Pierre François, Cossato. Benardi Joachim, id.
Cridis Pierre Nicolas, id. Porrino François Ant. id.
Garlanda Jean Barthelemi, Mortigliengo.
Maccia François Dominique, id.
Negri Charles Ignace, Graglia.
Canova Etienne, Occhieppo sup. Ottino Matthias, id.
Bilotto Jean Laurent, Pollone.
Germano Jean Ubert, Sordevolo.
Minazio Jean Paul, Mongrando. Toso Pierre Ant. id.
Debernardi Joseph, Zubiena. Demarchi César, id.
Frignocca Joseph, Mosso. Ormezzano Bernardin, id.
Castelli Pierre Joseph, Trivero. Catella Joseph, Veglio.
Micheletti Jean François, Roasio.
Gabbio Jacques Antoine, Agnona.
Gallo Charles, Palazzolo. Degasparis Antoine, Allagna.
Uberti Jean Bapt. Piatto. Bozino Joseph Ant. Sostegno.
Tricerri Joseph, Trino. Ferraris Sauveur, Tricerro.

DIRECTION de l'enregistrement et des Domaines.

MM. Fulcheri Joseph Antoine, Directeur à Verceil.
Dupau Bernard, Inspecteur, id.
Baudenet Hugues François, id.
Tardieu Eugène, Verificateur à Biella.
Piette Philippe Joseph, Garde-magasin du timbre à Verceil.

Bureaux de la Direction
maison ex-conventuelle de S. Agathe.

Rastelli Hyacinthe, chef de bureau.
Olmi Jean, premier expéditionnaire.
Delmastro Joseph, commissionnaire pour les bureaux

Bureaux de Recette.

Manroy Anne Marie, Receveur à Bielle.
Terenzi Michel Joseph, id. Cavaglia.
Roux Raymond, id. Cigliano.
Fumagalli Bernard, id. Cossato.
Aymo Felix Celestin, id. à Crescentino.
Cristillin Dieudonné, id. à Crevacore.
Versaldi Jean, id. à Gattinara.
Farina François, id. à Messerano.
Lamon Joseph Alexis, id. à Trino.
. . . . id. à Verceil.
Godin Antoine, Conservateur des hypothèques, id.

Surnuméraires attachés aux bureaux de Recette.

Rossignoli Théodore, au bureau de Crescentino.
Tallone Jean Barthelemi, aux bureaux de Verceil.
Scaravelli Jean Paul Placide, au bureau de Bielle.
Avogadro César-Prosper-Xavier-Louis, au bureau de Cigliano.
Del-Caretto Victor-Marie Bruno, au bureau des hypothèques à Verceil.

DIRECTION des contributions directes.

MM. Lombardy François, Directeur à Verceil.
Cattaneo Jean, Inspecteur, id.
Zappa Mercurin, Contrôleur, id.
Charbonnel Geraud, id. à Santhia.

Bureaux de la Direction; Division des Contributions.

Millone Second, premier commis.

Division du Cadastre.

Vercellini Pierre, chef des bureaux.

Secrétaire particulier du Directeur.

Aymasso Alexandre.

Bureaux de l'Arpentage, palais de la Préfecture.

MM. Momo Joseph, Ingénieur vérificateur.
Rana Antoine, secrétaire chargé de la surveillance des travaux du cabinet.
Dégiorgis Joseph, premier Géomètre de première classe, chef du bureau des Calculateurs.
Boréani Horace, Calculateur.
Corsi André, Ingénieur-hydraulique, Géomètre de première classe, chef du bureau des Déssinateurs.

Dessinateurs.

Momo Severin, Momo Jacques, Momo Octave.

Géomètres de première classe.

Dégiorgis Joseph susdit.
Bacolla Antoine.
Gatti Laurent.
Bussetti Etienne.
Porrino Joseph.
Desteffani Antoine.
Capra Felix.
Corsi André susdit.

RECETTES générale et particulières du département.

Recette générale.

MM. Délateuf, receveur général, résidant à Vercell.
Berthomier, 1. commis, id.
Bellardi, 2. id. id.
N. N. , commis aux écritures, id.

Receveurs particuliers.

Arrondissement
De Verceil, M. Delamotte, residant à Verceil.
De Bielle, M. Trompeo, à Bielle.
De Santhia, M. Claudesaigues à Santhia.

Trésor-public.

M. Læguay, préposé de l'intendant du Trésor residant à Alexandrie, domicilié à Verceil.

Corps-Impérial des Ponts et Chaussées

M. le comte Molé, Conseiller d'état, residant à Paris.
M. Fabbiani maître des Requêtes, chargé de cette partie au delà des alpes, à Paris.

Huitième inspection.

M. Desiongères, inspecteur de cette division dont le Département de la Sésia fait partie, à Turin.
M. Dubois Desaussaeis, inspecteur adjoint, à Turin.
M. Coudere, ingénieur en chef, à Verceil.

Surveillance et conduite des travaux.

MM. Ferrarotti, conducteur, faisant partie de la 8.e brigade.
Mayon, conducteur non embrigadé.
Tarchetti, piqueur attaché à la navigation.

Irrigations.

M. Michelotti Ignace, Ingénieur en chef des ponts et chaussées, chargé des irrigations de la 27.e division militaire résidant, à Turin.
M. Ferrero Léonard, Sous-Directeur des irrigations à Cigliano.

Gardes Canaux.

M. Mino Jacques, Garde général des canaux nationaux à Ciglianu.

Corps Impérial des Mines.

M. le comte Laumond, Conseiller d'état, Directeur général des Mines, à Paris.
M. N . . . . Inspecteur . . . . à Turin.
M. Daubuisson, Ingénieur pour les Départemens de la Doire et de la Sésia residant, à Turin.

ADMINISTRATION des Forêts.

M. le comte Bergon, Conseiller d'état, Directeur général à Paris.
M. Pevrier, Conservateur du 29.e arrondissement forestier à Alexandrie.
M. Auguste Bonhomme, Inspecteur des Départem. de la Doire et de la Sésia à Verceil.
MM. Ballada Ignace, Garde-général, id.
Fava Ange, id. à Bielle.
23 Gardes forestiers particuliers, et un Garde à cheval.

RÉGIE impériale des Sels et Tabacs.

MM. Razetti Philibert, Directeur des Départemens de la Sésia et de Marengo à Alexandrie.
Camino Bonaventure, inspecteur des Départemens de la Sésia et de Marengo, à Verceil.
Turinetti Joseph, receveur de la Régie id.
44. debitans dépendent de ce magasin.

POSTES AUX LETTRES.

Direction de Verceil.

MM. Gallet Felix, Directeur à Verceil.
Miano Louis, Contrôleur, id.
Porro, Commis, id.
Monti Charles, Facteur, id.

Direction de Bielle.

Gualpa Pierre Paul, Directeur à Bielle.

Cuasen Barthelemi, Distributeur à Trino.
Zapillone, Distributeur à S. Germain.
Dalloni André, Distributeur à Santhia.
Rudda, Distributeur à Cavaglia.
Allara Joachim, Distributeur à Crescentino.
Canaveri, Distributeur à Cigliano.
Campi, Distributeur à Crevacore.

Départ et Arrivée

Bureaux de Correspondance.	*Départ.*
Milan, Français et l'Armée d'Italie,	Tous les jours Clôture des dépêches à 5 heures et demie du soir.
Milan, Italien et toute l'Italie,	
Chivas,	
Turin,	
Paris,	
S. Germain, Santhia, Cavaglia, Bielle,	Les Lundi, Mercredi et Vendr. Clôture des dépêches à 5 heures et demie du soir.
Cigliano	Les mêmes jour.
Ivrée, Aoste	Les Dimanches, mardi jeudi, aux heures ci-dessus
Casal, Alexandrie, Gênes, la Toscane, Rome	Les mardi, jeudi, samedi, 8 heur. du matin.
Trino, Fontanetto, etc.	Les Dimanches, mercr. et vendredi, 11 heures du matin.

des Couriers.

Arrivée.	*Service.*
Tous les jours Ouverture des dépêches à 8 heures du matin.	Le service se fait par le Grand Courier de la Malle de Paris.
Les Lundi, Mercredi et Vendredi dans la nuit. Ouverture des dépêches les mardi, jeudi, samedi à 8 heures du matin.	Le service se fait de Biella jusqu'à S. Germain à cheval; et de S. Germain à Verceil par le grand Courier; et vice-versa.
Les mêmes jours.	Le grand Courier de Paris.
Les Dimanches, mercredi et vendredi au soir. Ouverture le matin du jour suivant à 8 heures.	Id. jusqu'à Chivas, et de Chivas à Ivrée, à cheval.
Les Lundi, Mercredi, Samedi au soir. Ouverture le matin du jour suivant à 8 heures Les Dimanches, mercredi et vendredi à 10 heures du matin.	Service à cheval.

Postes aux chevaux.

MM.	Lanini,	Verceil
	Canetti,	S. Germain
	Tosco,	Cigliano

DOUANES Impériales. Direction de Verceil.

MM. Souiris Pierre, Directeur, résidant à Verceil.
Favre Jean François, premier commis, id.
Flotte Alphonse, 2 commis, id.
Astier Louis, 3 commis, id.
Dabbene Robert, 4 commis, id.
Morel Felix, Receveur principal, id.
Pierrepont Hugues, Contrôleur, Sous-inspecteur, id.
Malley François, premier Vérificateur, id.
Henry Antoine; 2 Vérificateur, id.
Chazot Louis, premier commis, id.
Bourgues Joseph, 2 commis, id.
Pessard Louis, Contrôleur de Brigade, id.
Benoît Pierre, Receveur particulier, à Caresana-blot.
Rodda Clément, Receveur particulier à Pralolo.
Giancelly Gaëtan, Receveur partic. à Motta de' Conti.
Rosset Alexis, Receveur particulier à Tronzano.
Bessat François, Visiteur, id.
Place vacante, Commis, id.
Bajeau François, Lieutenant d'ordre, id.
Corso Jean, Receveur particulier à Caresana.
Aliprandi Paul, Receveur particulier à Santhia.
Marchand Pierre, Receveur particulier à Dezana.
Botton Joseph, Receveur particulier à Trino
Ferrando Pierre, Receveur particulier à Stroppiana.
Cazenave François, Lieutenant d'ordre, id.
Gribaldy Jean Baptiste, Receveur principal à Gattinara.
Castigliati Jean Louis, Visiteur, id.
Bistolfi Joseph, Commis id.
Gouthier Xavier, Contrôleur de Brigade, id.
Nicole Felix, Receveur particulier, Ghislarengo.

Taupin de Rosnai, Inspecteur à Bielle.
Delezenne Louis, Lieutenant d'ordre, id.
Alicis Dominique, Receveur particulier, id.
Rolando Joseph, Commis, id.
Vial André, Receveur particulier à Buronzo.
Demarguerite Pierre, Receveur particulier à Lenta.
Ugo Jean Baptiste, Receveur particulier à Albano.
Rodda François, Receveur particulier à Arboro.
Ardouin Joseph, Lieutenant d'ordre, id
Prato Philibert, Receveur principal à Crevacore.
Arghinenti Felix, Visiteur, id.
Méjanère Marie, Commis, id.
Lepoyverin Emmanuel, Contrôleur de Brigade, id.
Sapellani Victor, Receveur particulier à Crocemosso.
Coulon Jean, Receveur particulier à Vintebbio.
Frignocca Bernard, Receveur particulier à Aranco.
Vanlandwich Jean, Receveur particulier a Crevola.
Brodel Jean, Receveur particulier à Scopeletto.
Houbert Pierre, Lieutenant d'ordre, id.
Derossi Jean Baptiste, Receveur particulier à Riva.
Cardelino François, Receveur particulier à Serrovalle.
Bongiovanni Antoine, Receveur particulier à Agnona.
Picchio Louis, Receveur particulier à Andorno.

ADMINISTRATION des Droits-réunis.

Direction de la Sésia.

MM. Sabliére, directeur, à Verceil.
Belgodere, inspecteur, id.
La couture, contrôleur-ambulant, id.
Bensa, premier commis de la direction. id.
Grégoire, second commis. id.

Contrôle-principal de Verceil.

MM. Lacroix, contrôleur-principal préposé en chef de l'octroi. id.
Boismortier, receveur-principal et particulier. id.

Fantoni, contrôleur de ville, id.
Berzetti, receveur du droit d'entrée, id.
6 commis aux exercices, 8 surnuméraires.
4 Recettes à cheval, savoir : celles de Crevacore, Lenta, Trino et Verceil.

Contrôle-principal de Bielle.

MM. Armand, contrôleur-principal, chef de l'octroi, résidant à Bielle.
Bracorad, receveur principal et particulier, id.
2. Commis aux exercices, 3. surnuméraires, id.
3. Recettes à cheval; savoir: celles du Cacciorna, Mongrando, et Messerano.

Contrôle-principal de Cigliano.

MM. Courand, contrôleur-principal, à Cigliano.
Verdon, receveur-principal et particulier, id.
2. Commis aux exercices et un surnuméraire id.
2. Recettes à cheval, savoir celles de Livorno et Cavagha.

BUREAU de Garantie pour la marque d'or et d'argent établi à Verceil.

MM. Forgeau, contrôleur.
Negro Joseph, essayeur.

BUREAUX de la Loterie impériale, du département par ordre de numéro.

1248 Tosco, Charles, à Cigliano.
1316 Ferraris, à Verceil.
1317 Frauzeri Jean Marie, id.
1318 Vergnasco Jean Baptiste, à Bielle.
1319 Brunetti Charles, id.
1320 (*vacant*) Crescentino.
1322 Caligaris, Gattinara.
1325 Zocchi François, Santhia.

1326 Carino, Trino.
1328 Monti, Verceil.

GENDARMERIE impériale.

27.e *Légion*, 54.e *Escadron.*

MM. Malboudeau, Officier de la Légion d'honneur, chef du 45.e escadron dont la compagnie de la Sésia fait partie, à Ivrée.
Brouzet, capitaine-commandant, à Verceil.
Pariset, lieutenant, membre de la Légion d'honneur id.
Beccaria, id. à Biella.
N. N., quartier-maître, à Verceil.

4. Maréchaux des logis. } à cheval.
9. Brigadiers }
1. Maréchal des logis } à pied.
4. Brigadiers. }

5. Brigades dans l'arrondissement de Verceil; à Arboro, Gattinara, Stroppiana, Trino et Verceil.
7. Brigades dans l'arrondissement de Biella; à Biella, Mosso s. Marie, Bopolo, Salussola, Zubiena, Messerano et Crevacore.
6. Brigades dans l'arrondissement de Santhia; à Buronzo, Crescentino, Cigliano, Santhia, S. Germain et Tronzano.

DEPOT du 20.e régiment d'infanterie de ligne.

Ce Département n'est point commandé, depuis quelque temps, par un Général; mais par l'officier de la garnison le plus élevé en grade: c'est en ce moment.

M. Lenud, major du 20.e régiment d'infanterie, officier de la Légion d'honneur, Commandant le Département de la Sésia.

Tissot, chef de bataillon, membre de la Légion d'honneur.
Clément, capitaine, quartier-maître, id.
Wolf, capitaine, adjudant major.
Pointot, François, id.
Hugon, Blaise Guillaume, Chirurgien Major.
Vimar, Louis, Chirurgien aide Major.
Villelégier, Etienne, Sous-aide major,
Puyo, Jean, id.
Roger, Laurent, capitaine.
Laty, id. membre de la Legion d'honneur.
Davour, Louis, id.
Sol, Jean Baptiste, id.
Roure, Jean, Lieutenant.
Guerard, Michel, id.
Loreau, Pierre Gerard, id.
Ceppi, Louis, sous-lieutenant.
Hanser, Fréderic, id.
Guren, Thomas Auguste, id.
Spereth, Philippe Féderic, id.
Ceppi, Prospero, id.
Malus, Commissaire des guerres, membre de la Légion d'honneur.
Officier 21. Sous-officiers et Soldats 273. total 294.

COMPAGNIE de réserve.

MM. Durand, chef de bataillon en retraite, capitaine, membre de la Légion d'honneur.
Borel, capitaine en retraite, lieutenant.
Milanesio. id. sergent-major, f. f. de quartier-maître.
2. Sergens.
4. Caporaux.
1. Tambour.
50. Fusiliers. En tout 60. hommes.

CONSEIL de recrutement.

Ces conseils sont composés, pour les levées ordinaires,
de M. le Préfet, Président.
d'un officier supérieur, et d'un major, désignés par son Exc. le Ministre de la guerre.

Pour les séances extraordinaires,
de M. le Préfet Président,
de l'Officier commandant le Département et de l'Officier de gendarmerie le plus élevé en grade faisant fonctions de major.

Les Officiers de recrutement sont,

MM. Samson, capitaine, membre de la Légion d'honneur.
Trebuchet, lieutenant.
Genis Nicolas sous-lieutenant.
Villot, Ignace, id.
5. Sergens.
10. Caporaux.

Employés dans l'arrondissement de Bielle.

M. Villot, Ignace, sous-lieutenant.
1. Sergent.
3. Caporaux.

Pour l'arrondissement de Santhia.

M. Trebuchet, lieutenant.
1. Sergent
3. Caporaux.
Les autres sont à Verceil.

MEMBRES de la Légion d'honneur résidans dans le Département.

M. Lenud, Major du 20.e régiment d'infanterie, Officier de la Légion d'honneur.

M. Giulio, Préfet, Baron de l'Empire, membre.
M. Canaveri, Evêque, Baron de l'Empire, id.
M. Avogadro-casanova, ex-président du Collége électoral, id.
M. Tissot, chef de bataillon du 20.e régiment, id.
M. Durand, capitaine, de la compagnie de réserve id.
M. Samson, capitaine de recrutement, id.
M. Clément, capitaine, quartier-maître du 20.e régiment, id.
M. Laty, capitaine, id. id.
M. Pariset lieutenant de gendarmerie, id.
M. Pozzolo, chasseur à cheval de la Garde Impériale, en retraite, id.
M. Bertola, grenadier à cheval. id. id. id.

Militaires du Département, jouissant de dotations dans leurs foyers.

MM. Castelino, Joachim, de Cigliano. } Chacun 500.
Rolando, Constant, de Cavaglia. } fr. de rente.
Massara, Eusébe, d'Alice. }

Tous trois etaient chasseurs du 9.e régiment d'infanterie Légére.

ETAT nominatif des membres composant la Garde d'honneur de la ville de Verceil.

Officiers.
- Arborio, François, maire de la ville de Verceil.
- Lanin, Jacques, commandant la garde nationale, aggrégé.
- Berzetti, Boniface, ancien capitaine de cavalerie.
- Ley, Thomas, ancien adjudantm-ajor du régiment.

Casanova, Paul.
Casanova, Charles.
Casanova, Flavien.
Torazzo, François, ancien officier.
Rossi, Joseph.

Martorelli, Felix.
Ballione, Jules.
Villa, Louis.
Nuvolone, Felix.
Castelbourg, François.
Caravana, Felix.
Donisetti, Charles.
Nervs, Jacques.
Barberis, François.
Marelli, Joachim.
Pescator, Louis.
Signoris, Louis.
Quinto, Joseph.
Caldera, Louis.
Tartra, Louis.
Bossi, François.
Castelnovo, Ferdinand.
Anselmi, Joseph.
Campora, François, ancien capitaine.
Baglione, Jean.

INSTRUCTION publique.

Il n'y a point de Lycée dans ce Département; le plus voisin est celui de Casal. La ville de Verceil y fait les fonds de 1. bourse et 2. demies bourses pour trois élèves. Il existe dans le Département six colléges entretenus aux frais des communes dans lesquelles ils sont établis, savoir: les colléges de Verceil,
Trino,
Messerano,
Bielle,
Graglia,
Livorno.

Comme jusqu'à ce jour l'organisation de ces établissemens n'est que provisoire et que d'un moment à l'autre on attend l'organisation définitive qui doit émaner de son Exc. le gran-maître de l'Université impériale,

nous nous abstiendrons d'indiquer le personnel de chacun de ces colléges.

Dans l'état actuel des premiers élémens de l'instruction, on compte 112 écoles primaires dans le Département. Mais cette partie sera également susceptible de changemens et d'accroissemens.

Ce Département dépend, pour l'instruction publique de l'académie impériale de Turin, dont M. *Balbe* est recteur.

JURY MEDICAL.

MM. Lanchetti, président, docteur en médecine résidant à Verceil.

Isnardi, Joseph, né à Fossan (Stura) le 16 janvier 1749, ancien chirurgien major en chef en retraite, professeur émérite de chirurgie, et membre du Jury médical de la Sésia.

Gambarova,	pharmacien,	membre adjoint,	à Biella.
Gamba,	id.	id.	id.
Balocco,	id.	id.	à Verceil.
Marazio,	id.	id.	S. Germain.

MEMBRE composant le Collége électoral du Département.

Ce Collége a été présidé en 1808 par M. le Sénateur S. MARTIN La-motte, Comte de l'Empire, ci-devant Préfet du Département.

Aymonini, Paul,	Crescentino.
Agnome, Pierre François,	Caggiola.
Allara, Louis,	Crescentino.
Ambrosetti, Georges Vincent,	Sordevolo.
Ambrosetti, Jean Etienne,	id.
Ametis, Charles Ignace,	Pollone.
Angiono, Paul Antoine,	Cossato.
Angiono, Louis,	id.
Angiono, Vincent,	Verceil.

Angiono, Gaspard,	Tronzano.
Antonietti, Charles,	Bielle.
Ara, Joseph,	Trino.
Arborio, Pierre,	Verceil.
Arborio, François,	id.
Arnulfo, Felix,	Bielle.
Avogadro-Valdengo, Louis,	id.
Avogadro-Colobiano, Octave,	id.
Avogadro-Casanova, Charles,	Verceil.
Avogadro-Casanova, Joseph,	id.
Avogadro la Motta, Ignace,	Ghislarengo.
Avogadro la Motta, Benoit,	Verceil.
Bagnasacco, Guillaume,	Sagliano.
Beglia, Denis,	Verceil.
Berzetti, Winceslas,	Buronzo.
Bena, Charles,	Messerano.
Biandra, Hyacinthe,	Trino.
Biglierca, Bernardin,	Gattinara.
Biondi, Felix,	Verceil.
Borghese, Felix,	Borgo d'Alés.
Borigliono, Défendent,	Graglia.
Buglio, Jean Etienne,	Occhieppo sup.
Buseaglia, Louis,	Ternengo.
Buronzo Asigliano, Paul,	Verceil.
Bozzi, Ignace,	Graglia.
Cagliera, Jean Pierre,	Cigliano.
Caligaris Machietti, Jacques,	Ghislarengo.
Cantono, Jean Antoine,	Ronco.
Cassio, Antoine,	Cigliano.
Castellano, Martin,	Camburzano.
Castelnovo, Charles,	Verceil.
Cavaglia, Basile,	Cerrione.
Cereja, Charles,	Val s. Nicolas.
Cerretti, François,	Mongrando.
Cerrutti, Théodore,	Pollone.
Cartotti, Jean Baptiste,	S. Joseph.
Chiò, André,	Crescentino.
Citta, Jean,	Cigliano.

Collongo, Tiburce,	Val d. Nicolar.
Commune del Piazzo, Joseph,	Cigliano.
Comotto, Joseph,	Vigliano.
Contaretti, André Laurent,	Caccioma.
Conti, François,	Cossato.
Costa, Joseph,	Vercil.
Costa, Clément,	id.
Cridis, Jean Matthieu,	Cossato.
Degenova, Charles Vincent,	Biella.
Degregori Balduc, Alexandre,	Crescentino.
Dellavalle, Charles,	Trino.
Dellavalle, Evase,	id.
Demarchi, Felix,	Zubiena.
Derege Giflenga, Alexandre,	Verceil.
Dionizzotti, Charles,	Livorno.
Dionizzotti, Joseph,	id.
Faccio, Pierre François,	Pellinengo.
Falco-Villata, Jean Baptiste,	Trino.
Fasanini, Paul Antoine,	Sostegno.
Fasanini, Eusébe,	id.
Feccio Cossato, Charles,	Biella.
Fileppi, Benoît,	Verceil.
Fileppi, Innocent,	id.
Ferrero, Antoine Joseph,	Lessona.
Ferraris, Jacques,	Dessna.
Forneri, Charles,	Santhia.
Furno, Charles,	Bioglio.
Furno, Joseph,	Lenta.
Gabuti, Antoine,	Mussano.
Gagna, Joachim,	Salussola.
Gallois, Antoine,	Verceil.
Gallo Jean Baptiste,	S. Paul.
Garello, Antoine,	Lamporo.
Ghisio, Joseph,	Verceil.
Gilla, Jacques,	Portula.
Gagna, Joseph,	Cerrione.
Giobellina, Jean Baptiste,	Cigliano.
Gromo-Ternengo, Alexandre,	Biella.

Cromo, Bonaventure,	Chiavazza.
Cromo, Pierre,	Bielle.
Cromo Losa, Léopold,	id.
Cuelpa, Charles André,	Cossato.
Grassis, François,	Santhia.
Cuelpa, Bernard,	Camandona.
Lacchio, Michel,	Ropolo.
Lachetti, Louis,	Verceil.
Lombard, Jean Marie,	Tricerro.
Lavino, Ferdinand,	Verceil.
Maglioli, Jean,	Bioglio.
Malpenga, Joachim,	Verceil.
Malinverno, Charles,	Prarolo.
Mandelli, Victor,	Verceil.
Marochetti, Alexandre,	Bielle.
Martorelli, François,	Verceil.
Mazzucchi, Vincent,	Cavaglia.
Mella Arborio, Nicolas,	Verceil.
Mentegazzi, Charles,	id.
Moglia,	Candelo.
Montegrandi, Paul,	Verceil.
Mosca, Jean,	Pie di cavallo.
Mosca, Jean Baptiste,	Occhieppo sup.
Naja, François,	Trovzano.
Ormezzano, Jean Batpiste,	Mosso s. Marie.
Panizza, Stanislas,	Messerano.
Parpaglione Jules,	id.
Passera, Jean,	Saluggia.
Pastoris-Saloggia, Thomas,	Moncrivello.
Pettiva, Bernard Marie,	Santhia.
Pezzia, Jean,	Pie di cavallo.
Piacenza, Pierre,	Pollone.
Piacenza, Jean Antoine,	id.
Perrino, Joachim,	Cossato.
Pisani, Léandre,	Crescentino.
Pistono, Jean Baptiste,	Mongrando.
Rachio, Bernardin.	Verceil.
Ranzone, Joseph Joachim,	Cossato.

Bigazio, Alexandre,	Cigliano.
Regis, Charles Vincent,	Mosso.
Rosenda, César,	Rossenda.
Robioglio, Joseph,	Croce Mosso.
Robioglio, Pierre,	Mosso Val intérieure.
Robioglio, Jean Baptiste,	Salussola.
Rondolino, Ferdinand,	Cavaglia.
Rosso, Germain,	Bioglio.
Rossazza, Eusébe,	Pie di cavallo.
Rossazza, Jean Baptiste,	id.
Rottaro, Felix,	Verceil.
Salino, Charles,	id.
Salino, Pierre,	Cavaglia.
Sapellani, Joseph,	Sandigliano.
Scaravelli, Jacques Louis,	Bielle.
Scappa, Joseph,	Verceil.
Scaglia, Jean Marie,	Dorzano.
Sella, Pierre Jacques,	Mosso Val sup.
Sella, Jean Antoine,	Mosso s. Marie.
Selva, Louis,	Santhia.
Signoris, César Louis,	Verceil.
Signoris, Léon,	id.
Siletto, Jean Baptiste,	Mongrando.
Sozzo, Charles,	Messerano.
Tachetti, Louis,	id.
Tournon, Joseph Antoine,	Crescentino.
Tricerri, Sébastien,	Verceil.
Trompeo, Pierre Paul,	Bielle.
Tua, Quintin,	Magnano.
Ubertalli, Charles,	Portula.
Vercellone, Gaspard,	Cavaglia.
Vercellone, Jean Baptiste,	Sordevolo.
Verga, Charles,	Verceil.
Viallardi, Gabriel,	Sandigliano.
Viallardi, Seraphin,	Verrone.
Viallardi, François Marie,	Stroppiana.
Vicario s. Agabio, Charles,	Verceil.
Villani, Cyprien,	Bielle.
Villani, Clément,	id.

Vineis, Felix,	Mongrando.
Zapelloni, Alexandre,	Santhia.
Zapelloni, Jean Antoine,	id.
Zapelloni, Joachim,	Verceil.
Zucchi, Matthieu,	id.

ARRONDISSEMENT communal de Verceil.

M. Ressan de-Jenil, Aud.^{r} au Conseil d'état Sous-Préfet.
M. Anselmi Joseph, Secrétaire en chef.

MEMBRES du Conseil d'arrondissement.

MM. Martorelli, François,	Verceil.
Azimonti, François, Chanoine,	id.
Furno, Jean,	Gattinara,
Degasparis, Jacques Antoine,	Riva.
Gabbio, Jean Antoine,	Crevola.
Garda, François Antoine,	Veneria.

Mairie de Verceil.

MM. Arborio, François, Maire.
Mandelli, Victor, adjoint.
N. N., id.
Poggio, Secrétaire de la mairie.
Nerva, Jacques, commissaire de police.
Miglia, Antoine, expert vétérinaire.

CONSEILLERS municipaux de la ville de Verceil.

Beglia, Denis.	Rossi, Louis Avoué.
Bottino, Ancét.	Verga, Charles.
Castelnovo, Charles.	Arborio Mella, Nicolas.
Corbetta, César.	Beglia, Jean Pierre.
Costa, Clément.	Campora, Charles.
Cusani, Augustin.	Giflenga, Charles.
Bosco, Felix.	Momo, Joseph.
Martorelli, François.	Montegrandi, Paul.
Olgiati, Lucius, Chanoine.	Rottaro, Felix.
Signoris, Léon.	Vicario, s. Agabio.
Provana, Joseph, prêtre.	Zucchi, Matthieu.

ETAT

des Présidens de Cantons, Juges de paix, Greffiers,

Arrondissement.

Chefs-lieux de Cantons, leurs présidens, Juges de paix et Greffiers.	*Mairies.*	*Communes ou hameaux réunis à chaque Mairie.*
	Agnona.	
	Aranco.	
Agnona.		Razza.
Jachetti Françoïs. Président.	Campertognetto.	Piode.
		Dugliera
	Crevola.	(Baraggiolo.
		(Morca.
Scaglia juge		
Mospacco greffier		
	Foresto.	(Doccio.
		(Isolella.
	Riva.	(Allagna.
		(Moglia.
	Scopello novo.	Isola de Vocca
	Castelletto Villa.	
Crevacore.		(Ailocche.
Fasanino Paul Antoine, président.	Crevacore.	(Caprile.
		(Pianceri.
Tacchini, juge.	Curino.	Romagnago.
Ferraris, greffier.	Coggiola.	Pray.
	Flecchia.	

Maires, Adjoints et Commissaires de police.

de Verceil.

Maires.	*Adjoints et Commissaires. de police.*	*Population.*
Jacchetti, François.	Jacchetti Marcellin.	1123
Tognotti, Antoine	Godio, Joseph.	310
Saletti, Pierre.	Catterina, Jean.	
	Gallinotti, Barthel.	1514
Festa, Jean Bapt.	Ostomati, Ch. Jos.	960
Bertoncini, Louis.	Chiara, Laurent.	780
Graulo, J.n Michel.	Ferro, Simon Ant.	1226
Antonini, Jacq. Mar.	Anderi, Fabien.	450
Giletto, Charles.	Avenengo Duca, J.	617
	Mecco, Jean Aug.n	2222
Ristis, Pierre.	Barbero, Pierre Gal	
	Romagnolo, Jos. M.	1750
Vescovo, Pierre.		
Fava, Jacques.	Aymone, Pierre P.	1813
Seniano, Jacques.	Corte, Cajetan.	648
		6363

Chefs lieux de Cantons, leurs Présidens, Juges de paix et leurs Greffiers.	*Mairies.*	*Communes ou hameaux réunis à chaque Mairie.*
L'autre part . . .	. . . . .	. . . . .
	Guardabosone.	
	Postua	
Suite du Canton de *Crevacore.*	Serravalle	(Bornate (Piane (Viotebbio
	Sostegno	Casa del Bosco
	Arboro	
Gattinara.	Gattinara	
Salino Charles, avocat	Ghislarengo	
	Lozzolo	
Furno juge	Lenta	
Garrone greffier	Roasenda	
	Roasio	
	Villa del Bosco	(Ferracane (Orbello
Messerano.		
Gobbi Jean Bapt.	Brusnengo	Gabella
Panizza juge	Messerano	
Ferrero Brovatti gr.		
	Albano	
Quinto.	Formigliana	Colobiano
Buronzo Asigliano P.	Greggio	
Bellardi juge	Oleenengo	
Bottino greffier.	Oldenico.	
	Quinto	
	Villarboit	(Busonengo (Montormoso

Maires.	*Adjoints et Commissaires de police.*	*Population.*
. . . . .	. . . . .	6363
Blando Rubato J. P.	Zandotto Jean Ant.	680
Viano Jean Bapt.	Greggia Jean	1009
Cena Jacques	Croso Charles Jean Mazzone Jacques	1709
Ferracis Eusèbe	Bosino Joseph Ant.	1030
Nuvolone Augustin	Clerico Charles	997
Roggia Jean	Fiore Antoine	3516
Rivaldo Jean	Barone Gaspard	900
Avondo Jean	Desambrosy Jacq.	630
Furno Joseph	Crovello Matthias	1343
Rosenda César.	Rossi Charles	260
Angono Vincent	Furno Jean	1875
Fileppi Gaspard	Lej Laurent	903
Garizio Pierre Jean	Gotta François	1775
Parpaglione Bapt.	Pagani François Tallia Pierre Ant.	2931
Bincchio Jean	Salero Silvestre	454
Limma Charles	Barberis Jean	813
Giacometto Antoine	Momo Pierre	355
Malinverno Joseph	Cerri Pierre Ant	675
Mezzanoglio Jean	Piazza Jean Bapt.	315
Macco Etienne	Lattuate Philippe	513
Fortiglioni Joschim	Macerandi Jean	418
		36515

Chefs lieux de Cantons, leurs présidens, Juges de paix et Greffiers.	*Mairies.*	*Communes qui hamaux réunis à chaque Mairie.*
D'autre part . . .	. . . . .	. . . . .
	Asigliano	
	Caresana	
Stroppiana	Costanzana	
Martorelli Pierre	Motta de conti	
Caldera juge	Pertengo	
Gorzio greffier	Pezzana	
	Rive	
	Stroppiana	
Trino	Ronsecco	Lucedio
Ghisio Joseph	Tricerro	
Albasio greffier	Trino	(Torrione
Falco-Villata suppl.		(Saletta
Verceil		
Prem. section	Dezzana	
M. Arborio franç.	Lignana	(Casalrosso
présid. de Canton.		(Veneria
second. section.	Prarolo	
M. Giflenga Alex.	Salasco	Selve
colonel, aide de camp		
du prince viceroi d'I-	Sali	
talie, président de		
Canton.		
Prem. arrondiss.		
Stortiglione juge.		(Cassine do
Ballina greffier.		Strada.
Second. arrond.	Verceil	(Carezanablot
Galleis juge		(Larizzate
Crida greffier		(Montonaro

Maires.	*Adjoints et Commissaires de police*	*Population.*
. . . . .	. . . . .	36515
Fasani André	Busto Jean	2079
Salvi Joseph	Montalenti Joseph	2127
Tartra Pierre	Coppa Laurent	930
Taccone Pierre	Cicotino Pierre	934
Bodo Etienne	Léon Jean Baptiste	930
Scappa Melchior	Monaco François	1661
Bosatra Pierre	Manachino Jean	745
Allario Louis	Ferragatta François	1869
Bassano Joseph	Démetrius Felix	2080
Lombardi Jean M.	Scagliotto Nicolas	842
Fracassi Dominique	Ara Médecin	5352
	Dellavalle Oliveri Jos. comm. de police	
Ferraris Jacques	Rosati Felix.	1353
Campanello Jean	Roggiero Joseph	650
Malinverni Charles	Sarasso Charles	1107
Spinelli Joachim	Bertone Joseph	455
Arborio-mella	Secreto Jean Bapt.	350
		13946
		73761

ETAT nominatif des Percepteurs des contributions directes de l'arrondissement de Verceil, avec l'indication des communes réunies à chaque Perception.

Percepteurs.	*Communes.*	*Chefs-lieux.*
Serafini, Jean Népomucene.	Verceil.	Verceil.
Laviny, Ferdinand.	*Revenus communaux.*	id.
Clerici, Antoine.	Asigliano.	Asigliano.
Ferraris Eusèbe	Arboro Albano Ghislarengo Greggio Oldenico Borsenda	Arboro
Baloco Eusèbe.	Caresana Motta de conti	Caresana
Bontempi, François.	Crevacore Ailocche Caprile Pianceri Flecchia Postua Guarda-Bosone Bornate Serravalle Piane Vintebbio Curino Sostegno Casa del bosco Castelletto villa Allagna Aranco Agnona Campertognetto	Crevacore

Suite ci-contre.

Percepteurs.	*Communes.*	*Chefs-lieux.*
id. Bontempi	Crevola, Doccio, Foresto, Isolella, Locarno, La riva, Morca, Parone, Razza	Crevacore
Berthomier, David	Desana, Casalrosso, Liguana, Veneria	Desana
Berzetti, Joseph	Formigliana, Collobiano, Monformoso	Formigliana
Fioretta, Felix	Gattinara, Lozzolo, Lenta	Gattinara
Viancino, Joseph	Rive, Costanzana	Costanzana
Giordano, Ange	Olcenengo, Quinto	Olcenengo
Bozino, Vincent	Messerano, Brusnengo, Gabella, Roasio, Villa	Messerano
Monaco, Jean Bapt.	Pezzana, Prarolo	Pezzana
Gallione, Michel	Stroppiana, Pertengo	Stroppiana

Percepteurs.	*Communes.*	*Chefs-lieux.*
Quaranta, Joseph	Salasco, Sali, Selve	Salasco
Lombardi, Charles	Tricerro, Ronsecco	Tricerro
Anselmi, Joseph	Trino, Torrione, Saletta	Trino

MEMBRES du Collége électoral de l'arrondissement de Verceil.

Albrione, Louis, demeurant	à Verceil.
Allario, Caresana, Louis,	Stroppiana.
Albasio, François,	Trino.
Antonini, Jacques,	Vocca.
Ara, Jean,	Trino.
Ara, Joseph,	id.
Avondo, Pierre,	Serravalle.
Avondo, Jean Antoine,	Lozzolo.
Azimenti, François,	Verceil.
Baglione, Charles,	id.
Balocca, Sébastien,	Brusnengo.
Baloco, Augustin,	Verceil.
Barberis, Pierre Antoine,	Crevacore.
Barelli, Jean Antoine,	id.
Beglia, Jean Pierre,	id.
[illegible]ellardi, Amé	Verceil.
[illegible]olone, Georges,	Caresana.
[illegible]ini, Louis,	Agnona.
[illegible]ul,	Pertengo.
[illegible]x,	Verceil.
[illegible]ηçois,	id.
[illegible]t,	id.

Suite ci-conti

Botto, Jean Antoine,	Gattinara.
Bosatra, Pierre,	Verceil.
Bozzo, François,	Verceil.
Bussi, Jean,	Guardabosone.
Caldera, Jean,	Stroppiana.
Caligaris, Jean Pierre,	Gattinara.
Caligaris, Vincent,	id.
Campana, François,	Verceil.
Campana, Charles,	id.
Carron, Jacques,	Gattinara.
Carron, Jean,	id.
Casalone, Joseph,	Desana.
Cassinis, Horace,	Messerano.
Cavalli, Joseph,	Verceil.
Cesti, François,	Caresana.
Crolla, Jacques,	Verceil.
Cusani, s. Julien, Benoît,	id.
Cusani, César,	id.
Dembrossio, Sesino,	Agnona.
Delmastro, Vincent,	Gattinara.
Demetrio, Felix,	Rousecco.
Diana, Jean Jacques,	Brusnengo.
Doberti, Jean	Campertognetto.
Dorand, Jacques,	Verceil.
Falco Villata, Dominique,	Trino.
Ferraris, Jean,	Verceil.
Ferrarotti, François,	Trino.
Ferraguto, Jean Baptiste,	Ailoche.
Ferraris, Nicolas,	Sostegno.
Fiorelli, Pierre Paul,	Asigliano.
Fiorella, Felix,	Gattinara.
Fiore, Jean Baptiste,	id.
Fracassi, Dominique,	Trino.
Furno, Bernardin,	Gattinara.
Furno, Jean,	id.
Gabbio, Jean Antoine,	Agnona.
Gallois, Felix,	Desana
Garbasso, Jean Antoine,	Olcenengo.

Garizio, Jean,	Brusaengo.
Giordani, Pierre,	Alagna.
Gobbi, Jean Baptiste,	Mesteranno.
Jachetti, François,	Agnona.
Lanino, Jacques,	Verceil.
Lasta, François,	Gattinara.
Lasta, Jean,	id.
Martorelli, Felix,	Verceil.
Majno Capriglio, Amé,	id.
Malinverno, Antoine,	id.
Malinverno, Joseph,	id.
Mandelli, Jean André,	Olcenengo.
Marazino, Laurent,	Gattinara.
Marelli, Joachim,	Verceil.
Martorelli, Vincent,	id.
Massetti, Louis,	id.
Mazzolotti, Joseph,	Lenta.
Mecco, Jean Augustin,	Crevacore.
Meda Garino, Benoît,	Verceil.
Minella, Jacques,	Tricerro.
Mocchia, Vincent,	Verceil.
Montagnini, Charles,	Trino.
Monti, Joseph,	Verceil.
Monaco, Jean Baptiste,	Pezzana.
Motto, Jean,	Gattinara.
Nervi, Joseph,	id.
Olgiati, Alexandre,	Verceil.
Olgiati, Lucius Antoine,	id.
Olmo, Joseph,	id.
Ormea, Joseph,	Trino.
Paglini, Jacques,	Rosaio.
Patriarca, Joseph,	Gattinara.
Pernicioli, Jacques Antoine,	Doccio.
Pescator, Louis,	Verceil.
Pilotti, Ange,	Serravalle.
Poggio, Antoine,	Verceil.
Prevosto, Joseph,	Postua.
Pozzolo, Pierre Lucas,	Verceil.

Provana, Joseph,	Verceil.
Roggia, Jean,	Gattinara.
Rontia, Joseph,	Asigliano.
Rossi, Louis,	Verceil.
Rossi, Jean,	Rive.
Salvi, Joseph,	Caresana.
Sandretti, Matthieu,	Crevacore.
Scappa, Melchior,	Verceil.
Sceti, Paul Marie,	Campertognetto.
Scribante, Paul,	Gattinara.
Sodani, Pierre,	id.
Spetta, Antoine Marie,	Brusnengo.
Spinelli, Nicolas,	Verceil.
Spinelli, Joachim,	id.
Stara, Jean,	Quinto.
Tartra, Pierre,	Costanzana.
Tognotti, Antoine,	Aranco.
Tona, André,	Desana.
Torazzo Castelnuovo, Vincent,	Verceil.
Torelli, Joseph,	Gattinara.
Tricerri, Jacques,	Trino.
Vercellotto, Jean Dominique,	Ronsecco.
Verzone, Jean Marie,	Brusnengo.
Vescovo, Pierre,	Curino.
Zaldera, Vincent,	Verceil.
Zeno, Guillaume,	Gattinara.
Zeno, Jacques,	id.

ARRONDISSEMENT communal de Bielle.

M. M. P Riccati, Sous-Préfet.
M. Scaravelli, Secrétaire en chef.

Membres du Conseil d'arrondissement.

Gamba, Jean Baptiste,	Bielle.
Cridis, Jean Matthieu,	Cossato.

Ostano, Bénigne,	S. Paolo.
Buglio, César,	Occhieppo sup.
Gromo, Bonaventure,	Chiavazza.
Cullati, Pierre,	Magnano.
N.	

Lors des dernières élections MM. Boriglione, Sella et Feccia-Cossato ont été exclus par le sort. Leurs successeurs ne sont pas encore nommés, ainsi que celui de M. Villanis décédé.

MAIRIE de Bielle.

MM. Degenova-pettinengo,	Maire.
Arnulfi,	Adjoint.
Cossato,	id.
Marochetti,	Secrétaire de la Mairie.
Glauda,	Commissaire de police.

CONSEILLERS municipaux.

MM. Bertolazzo, Diègue.
Biasetti, Hyacinthe.
Coda, Paul.
Cucco, Jacques.
Coppa, Jean Baptiste.
Fantone, Vincent.
Gromo-ternengo, Alexandre.
Gromo-loza, Léopold.
Piacenza, Jean Antoine.
Scaravelli, J. L.

ETAT

des Présidens de Cantons, Juges de paix, Greffiers,

Arrondissement

Chefs-lieux de Cantons, leurs présidens, Juges de paix et leurs Greffiers.	*Mairies.*	*Communes ou hamaux réunis à chaque Mairie.*
	Bielle.	Pavignano Vendorno
Bielle.		
Gromo-Ternengo	Borriana	
Alexandre, Présid.	Chiavazza	
Villani, juge.	Cossila	
Bruno, greffier.	Ponderano	
	Pralungo	
	Tollegno	Miagliano
	Bioglio	
Bioglio.		
Bellia, Venance, Président.	Piatto	
	Pettinengo	
Florio, Math. juge.	Ronco	Zumaglia
Mazzia, greffier.	Ternengo	
	Val s. Nicolas et Cacciorna	Vallanzengo
	Callabiana	
Cacciorna.	Campiglia	S. Paul
Contaretti, Laurent, Président.	Piedi cavallo	
Aquadro, juge.	Sagliano	
Lebole, greffier.	S. Joseph.	Selve
	Tavigliano	
	Quittengo	
Candelo.	Benna	
Sapellani, Présid.	Candelo	
Dionisio, juge.	Castellengo	
Gromo, greffier.		

Maires, Adjoints et Commissaires de police.

de Bielle.

Maires.	*Adjoints et Commissaires de police*	*Population,*
Voyez page 76		6115
Bertagnolio, Charl	Bossetto Jacques	661
Mossetto, Jean, B.	Servo, François	1233
Coda Zabetta Bern	Coda, Melchior	1777
Chiarino, Jean	Pessina, Joseph	1523
Bonino, Jean Bapt	Mosca, Felix	1112
Craveja, Barthel.	Falcone, Eusebe	966
Maglioli, Jean Bapt.	Roberti, Pierre Jos.	1915
	Pandale, Pierre	
Uberti, Ubalde J. B.	Lora, Joseph	416
Belfio, Venance	Maggia, Hyacinthe	2114
Lanza, Octave	Regis, François	1713
	Zumaglia, Pierre	
Cereja, Charles	Crosa, Jean Bapt.	1377
Contaretti, Laurent	Macciotta, George.	1298
Corte, Laurent	Gibel-rosso, Laur.	773
Mosca, Victor	Mosca, Jean Bapt.	1991
Rossazza, Jean B.	Janotolo, Pierre	1701
Bagnasacco, Guill.e	Bussetti, Maxime	1419
Cartotti, Jean Guil.	Mussi, Jean	540
Boffa, Jean	Bonesio, J. Laur.	1130
Boffa, Ange	Martinoro, Georg.	500
Crosa, Joseph M.	Crosa, Joseph M.	520
Barazzia, Hyacint.	Vulpio, Etienne	2384
Pagnone, Jacques	Spando, Antoine.	639
		33590

Chefs-lieux de Cantons, leurs Présidens, Juges de paix et leurs Greffiers	*Mairies.*	*Communes ou hameaux réunis à chaque Mairie.*
D'autre part . . .	. . . . .	. . . . .
Suite du Canton de *Candelo.*	Gaglianico	
	Mazzasa	Villanova
	Sandigliano	
	Verrone	
	Cavaglia	
Cavaglia.	Carisio	Nebbione S. Damiano Vergnasco
Salino, Théonest. avocat, Présid.	Cerrione	Magnanevolo Mongiovetto
Mazzucchi, juge		
Tua, greffier	Dorzano	
	Magnano	
	Ropolo	
	Salussola	
	Viverone	
	Zimone	
	Cossato	Quaregna
Cossato.	Lessona	
Cridis, Matthieu Président.		Messana Crosa
Cridis, juge	Mezzana	Casapinta
Guelpa, greffier		Soprana Strona
	Valdengo	
	Vigliano	
	Cerretto	

Maires.	*Adjoints et Commissaires de police*	*Population.*
. . . . .	. . . . .	33590
Mosca, Jean	Chiocchetti, Matth.s	694
Peruzzi, François	Portigliotti, Ant.	646
Sapellani, Joseph	Gracis, Antoine	1019
Viatardi Verrone, Seraphin	Fossati, François	454
Salino, Pierre Jean	Dionisotti, Jean P. N. N.	2533
Rosso, François	Verdoja, Jean Bapt.	1213
Cavaglia, Basile.	Zia, Pierre	1511
Scaglia, Jean Mar.	Scaglia, Charles	550
Flecchia, Louis	Grisoglio, Jean. B.	1712
Massa, Ignace	Olmo, Augustin	1332
Tamagno, Felix	Bosco, Jean Marie	1990
Vignuta, Jacques	Zublena, Joseph	1542
Givonetto, Jean	Raviglione, Jean B.	560
Angiono, Paul	Bonamico, J. Dom. Botta, Charles	2818
Ferrero, Joseph	Regis, Antoine	1060
Gronda, Char. Ant.	Maccia, J. Dom. Prina, Antoine	3426
Brovarone Brosa, J.	Brovarone Ricca, Augustin.	427
Guala, Louis	Polla, Pierre	879
Comotto, Laurent	Mazzia, Jacq. Ant.	1309
Avogadro, Pier.Ant.	Ceria, Paul	349
		59593

Chefs-lieux de Cantons, leurs présidens, Juges de paix et Greffiers.	*Mairies.*	*Communes ou hameaux réunis à chaque Mairie.*
D'autre part . . .	. . . . .	. . . . .
	Graglia	
Graglia.		
Germano, Jean Etienne, Présid.	Mussano	
Mosso 1. suppl.t	Netro	
Maffei, greffier.	Occhieppo supér.	
	Occhieppo inter.	
	Pollone	
	Sordevolo	
	Camburzano	
Mongrando.	Donato	
Minazio, Ignace, Président	Mongrando	
Minazio, juge	Sala	
Rettuga, greffier	Torazzo	
	Zubiena	
	Camandona	
	Croce Mosso	
Mosso S. Marie	Mosso S. Marie	(Valle supér. (Pistolesa
Sella, Barthelemi, Président		
Ormezzano, juge	Portula	
Boggio, greffier	Trivero	Pra
	Val inf. Mosso	
	Veglio	

Maires.	*Adjoints et Commissaires de police.*	*Population.*
. . . . .	. . . . .	59693
Desrefanis, Antoine	Bauderi, Charl. J.	2400
	Giordano, Charles	
Mosso, Grégoire	Gastaldetti, Eusébe	558
Gastaldi, Charles	Gallino, Pierre Fr.	1924
Mosca, Jean Bapt.	Giselli, Jean Marie	1459
Frassati, Jacques	Boccacino, J. Mar.	1133
Ametis, Charles	Piacenza, Jules Ant.	1337
Germano, J. Flien.	Fogliano, Dominiq.	1739
Maffei, Jean	Maffiotto Maffei	787
Brua, Jean Bapt.	Zovetto, J. Dom.	1253
Siletti, Alexandre	Siletto, Pierre	3091
	Somonetti, J. Bapt.	
Raimondo, Franç.	Prelle, Bernard	901
Menaldo, Felix	Quaglino, Antoine	521
Debernardi, Jean	Quaglino, Dominiq.	2044
Catella, Jean Ant.	Bianco, Jean Bapt.	1386
Torello, Joseph	Robioglio-Bosa, J.	1116
Sella, François	Crolla, Jean Bapt.	1639
	Regis, Charl. Vinc.	
Gila, Jean Bapt.	Ubertallo, Joseph	1598
Zignone, Antoine	Loro, Antoine	3154
	Zignone, Jacques	
Picco, Jean Bapt.	Ardizzone, Jean	552
Prina, Jacques	Catella, Joseph	770
Total de l'Arrondissement de Bielle		83104

ETAT nominatif des Percepteurs des contributions directes de l'arrondissement de Bielle, avec l'indication des communes réunies à chaque Perception.

Percepteurs.	*Communes.*	*Chefs-lieux.*
Faccio, Charles	Bielle	Bielle
Campacci, Jean Baptiste.	Bioglio Piatto Val s. Nicolas Valansegno Pettinengo	Bioglio
Comello, Georges	Cerrione	Cerrione
Angiono., Pierre	Cossato Quarégna	Cossato
Ricardi, Amé	Candelo	Candelo
Marchini, Joseph	Carisio Nebbione S. Damiano	Carisio
Trombone, Ange	Cavaglia Dorzano	Cavaglia
Barbizio, Pierre	Cacciorna Callabiana Selve S. Joseph Tavigliano	Cacciorna
Destefanis, Ch. Ant.	Graglia Mussano Camburzano Netro	Graglia
Ormezzano, Charl.	Mosso s. Marie Val sup.et inf.mos Pistolesa Croce Mosso Camandona Veglio	Mosso s. Marie

Percepteurs.	*Communes.*	*Chefs-lieux.*
Minero, Joseph	Mezzana Lessona Soprana Crosa Casapinta Strona	Mezzana
Vineis, Jules	Mongrando Donato Zubiena Sala Torazzo	Mongrando
Bondesio, Joseph	Massazza Mottalciata Castellengo Villanova Benna Verrone	Massazza
Tua, Pierre Jacq.	Occhieppo sup. Occhieppo inf. Pollone Sordevolo	Occhieppo sup.
Rodda, Jean	Viverone Roppolo Magnano Zimone	Viverone
Chiorino, Eusébe	Ponderano Borriana Sandigliano Gaglianico	Ponderano
Scaravelli, Mic. Ant.	Salussola	Salussola

ETAT nominatif des Percepteurs des contributions directes de l'arrondissement de Bielle, avec l'indication des communes réunies à chaque Perception.

Percepteurs.	*communes.*	*Chefs-lieux.*
Faccio, Charles	Bielle	Bielle
Campacci, Jean Baptiste.	Bioglio Piatto Val s. Nicolas Valansegno Pettinengo	Bioglio
Comello, Georges	Cerrione	Cerrione
Angiono, Pierre	Cossato Quaregna	Cossato
Ricardi, Amé	Candelo	Candelo
Marchini, Joseph	Carisio Nebbione S. Damiano	Carisio
Trombone, Ange	Cavaglia Dorzano	Cavaglia
Barbizio, Pierre	Cacciorna Callabiana Selve S. Joseph Tavigliano	Cacciorna
Destefanis, Ch. Ant.	Graglia Mussano Camburzano Netro	Graglia
Ormezzano, Charl.	Mosso s. Marie Val sup.et inf.mos Pistolesa Croce Mosso Camandona Veglio	Mosso s. Marie

Percepteurs.	*Communes.*	*Chefs-lieux.*
Minero, Joseph	Mezzana, Lessona, Soprana, Crosa, Casapinta, Strona	Mezzana
Vineis, Jules	Mongrando, Donato, Zubiena, Sala, Torazzo	Mongrando
Bondesio, Joseph	Massazza, Mottalciata, Castellengo, Villanova, Benna, Verrone	Massazza
Tua, Pierre Jacq.	Occhieppo sup., Occhieppo inf., Pollone, Sordevolo	Occhieppo sup.
Rodda, Jean	Viverone, Roppolo, Magnano, Zimone	Viverone
Chiorino, Eusébe	Ponderano, Borriana, Sandigliano, Gaglianico	Ponderano
Scaravelli, Mic. Ant.	Salussola	Salussola

Percepteurs.	*Communes*	*Chefs-lieux.*
Castelli, Jean Mar.	Trivero Portula Coggiola Pray	Trivero
Gerodetti, François	Sagliano Piedi Cavallo Quittengo Campiglia S. Paolo	Sagliano
Rondi, Pierre	Tollegno Chiavazza Cossila Pralungo Miagliano	Tollegno
Buscaglia, Joseph	Vigliano Valdengo Ternengo Cerretto Ronco Zumaglia	Vigliano

MEMBRES du Collége électoral de l'arrondissement de Bielle.

Abate, Antoine,	Cossato.
Aglietti, Pierre,	Massazza.
Amosso, Jean Bernard,	Bielle.
Angiono, Joseph,	Cossato.
Anselmo, Bernard,	Donato.
Acquadro, Barthelemi,	Cavaglia.
Avogadro, Pierre,	Cerrione.
Bagnasacco, Jean Baptiste,	Cacciorna.
Barberis, François,	Gaglianico.
Bavouz, Pierre,	Bielle.
Beglia, Venance,	Pettinengo.

Bertolazzo, Diégue,	Bielle.
Berzan, Clément,	Occhieppo inf.
Berra, Jerôme,	id.
Bilotti, Laurent,	Pollone.
Boeri, Charles,	Graglia.
Bonesio, Jean Antoine,	Cacciorna.
Buonamico, Jean Dominique	Cossato.
Bonino, Chiavazza, Ambroise,	Bielle.
Bonino, Charles,	Vigliano.
Borra, Joseph,	Cossato.
Borra, Gaspard,	id.
Botta, Pierre,	Vigliano.
Bona, Jean Baptiste,	Donato.
Bossazza, Pierre,	Bielle.
Bullio, Augustin,	Occhieppo sup.
Buratti, Jean,	Chiavazza.
Buscaglione, Charles,	Graglia.
Buscaglione, Thomas,	id.
Buzzani, Jean Baptiste,	Cossato.
Buzzani, Joachim,	id.
Canaveri, Jean Baptiste,	Bielle.
Canepa, Pierre,	Bioglio.
Canova, Charles Joseph,	Bielle.
Canova, Jacques Antoine,	Occhieppo sup.
Carletto, Michel,	Cavaglia.
Capellano, Laurent,	Mongrando.
Carletto, Joseph.	Cavaglia.
Carpano, Jean Antoine,	Bioglio.
Castelli, Jean Marie,	Trivero.
Cartotti, Guillaume,	S. Giuseppe.
Casazza, Pierre Antoine,	Bioglio.
Castellano, Albert,	Camburzano.
Castelli, Pierre Joseph,	Trivero.
Cerruti, Charles,	Candelo.
Cerruti, Charles,	Salussola.
Cerruti, Laurent,	Cacciorna.
Chiappa, Pierre,	Zubiena.
Comotto, Laurent,	Vigliano.

Comotto, Melchior,	Vigliano.
Conti, Joseph,	Cossato.
Coppa, Joseph,	Biella.
Corte, Laurent,	Callabiana.
Costanzo, Pierre,	Biella.
Crida, Guillaume,	Cossato.
Cridis, Pierre Nicolas,	id.
Crollo, Jean Baptiste,	Mosso s. Marie.
Crolla, Jacques,	id.
Cullati, Pierre,	Magnano.
Debernardi, Jean Dominique,	Zubiena.
Debernardi, Joseph,	id.
Debernardi, Pierre,	id.
Degenova Pettinengo, François,	Biella.
Decaroli, Jean,	id.
Degregori, Vincent,	Salussola.
Demarchi, César,	Zubiena.
Dionizzotti, Pierre,	Cavaglia.
Destefani, Antoine,	Graglia.
Faccio, Pierre Antoine,	Biella.
Feccia, Pierre,	id.
Ferrero, Etienne,	Graglia.
Florio, Charles Joseph,	Bioglio.
Florio, Antoine Marie,	id.
Foglia, Charles Amé,	Valansengo.
Forno, Michel,	Roppolo.
Gamba, Gaspard,	Biella.
Gamba, Jean Baptiste,	id.
Gambarova, Joseph,	id.
Gariazzo, Pierre Antoine,	Pondercano.
Gariazzo, Prosper,	id.
Gariglio, Joseph,	Torazzo.
Garizio, Eusèbe,	Netro.
Gastaldi, Dominique,	id.
Gastaldo, Charles François,	id.
Gatta, Jean Baptiste,	Pettinengo.
Germano, Jean Etienne,	Sordevolo.
Germano, Jean Ubertin,	id.

Gerodetti, Jean Baptiste,	Sagliano.
Giletti, Jacques Antoine,	Trivero.
Giglio, Bernardin,	Dorzano.
Gila, Jean Baptiste,	Portula.
Glauda, Jacques,	Bielle.
Gracis, Antoine,	Sandigliano.
Gromo, Jean Baptiste,	Bielle.
Gromo, Joseph Antoine,	id.
Guala, Joseph,	Bioglio.
Guelpa, Louis,	Bielle.
Lachia, Eugene,	Salussola.
Lachio, Benoît,	Cavaglia.
Lanza, Octave,	Ronco.
Lavino, Pierre,	Cossato.
Maffei, Charles,	Graglia.
Maffei, Jean François,	Camburzano.
Maggia, Hyacinthe,	Pettinengo.
Magnani, Charles,	Quittengo.
Marochetti, Felix,	Cavaglia.
Masserano, Jean,	Benna.
Mazzuchetti, Jean Baptiste,	S. Paul.
Magnano, Pierre,	Bielle.
Minazio, Jacques Ignace,	Mongrando.
Minazio, Paul,	id.
Moglia, Cirille,	Candelo.
Mosca, Victor,	Campiglia.
Ormezzano, Charles Antoine Romuald,	Val intér. Mosso.
Ormezzano, Bernardin,	id.
Ormezzano, François,	Bielle.
Ostano, Bénigne,	S. Paul.
Perazzone, Georges,	Zimone.
Piacenza, Charles,	Poilone.
Polto, Charles,	Val s. Nicolas.
Porrino, Joseph,	Cossato.
Pozzo, Jean Baptiste,	Bielle.
Pramaggiore, Michel,	Dorzano.
Raimondo, Dominique,	Roppolo.

Ranzone, Joseph,	Cossato.
Rapis, Pierre,	Cacciorna.
Retuga, Joseph,	Mongrando.
Robioglio, Jacques,	Mosso s. Marie.
Robioglio, Jean Baptiste,	Croce Mosso.
Rodda, Jean,	Cavaglia.
Rondolino, Joseph,	id.
Rosazza, Jean Baptiste,	Piedi cavallo.
Salino, Pierre Antoine,	Cavaglia.
Salino, Jean,	id.
Salino, Jean,	id.
Salza, Pierre Jacques,	Occhieppo sup.
Scaglia, Pierre,	Dorzano.
Serra, Edouard,	Candelo.
Serra, Louis,	id.
Siletti, Alexandre,	Mongrando.
Simonetti, Jean Baptiste,	id.
Simonetti, Joseph,	id.
Sorel, Alexandre,	Bielle.
Stratta, Pierre,	Ronco.
Tamagno, Felix,	Salussola.
Tomati, Barthelemi,	Tavigliano.
Torello, Jean Baptiste,	Croce Mosso.
Trompeo, Jean Baptiste,	Sandigliano.
Vercellone, Jacques,	Sordevolo.
Viallardi, Emanuel,	Bielle.
Vignuta, Jacques,	Viverone.
Villani, Pierre,	Bielle.
Villani, Quint,	id.
Vittino, Charles,	Graglia.
Zucotti, Siméon,	Cavaglia.

ARRONDISSEMENT communal de Santhia.

M. Ronfani, Sous-Préfet.
M. Zocchi, François, Secrétaire en chef.

Membres du Conseil d'arrondissement.

MM. Aymonini, Paul, Crescentino.

Monateri, Louis,	id.
Zocco, Ignace,	Santhia.
Berzetti, Charles,	Verceil.
Vidani, Louis,	Borgo d'Alés.
Bergancini, Alexandre,	Livorno.
Salino, Charles,	Verceil.

Lors des dernières élections le sort a exclu de ce conseil MM. Dionizzotti, Angiono, Rinaldi et Ravetti dont les successeurs ne sont pas encore nommés.

MAIRIE de Santhia.

MM. Pettiva, Bernard,	Maire.
Perino, Jacques,	Adjoint.
Bertetti, Philippe,	id.
Flecchia	Secrétaire de la mairie.

CONSEILLERS municipaux.

MM. Bergonzi, Antoine, chanoine.
Borretta, Jean Baptiste, curé.
Bertone, Jean Baptiste, docteur en médecine.
Bertolazzo, Joseph, propriétaire.
Candela, Vincent, id.
Gallo, Jacques, id.
Grassis, Joseph, id.
Grassis, Philippe, id.
Meda, Joseph, id.
Mentigasso, Joseph Antoine, id.
Ravalda, Joseph, id.
Ravalda, Antoine, prêtre.
Rachis, Jacques Louis, propriétaire.
Quallio, François, id.
Saletta, François, id.
Zocchi, François, id. secrétaire du Sous-Préfet.

ETAT

des Présidens de Cantons, Juges de paix, Greffiers,

Arrondissement

Chefs-lieux de Cantons, leurs présidens, Juges de paix et leurs Greffiers.	*Mairies.*	*Communes ou hameaux réunis à chaque Mairie.*
Buronzo.	Balocco	Bastia
Place de Président	Buronzo	
vacante par décés.	Castelletto	Giffenga
Viallardi, juge	Cassine s. Jacques.	
Stuppenengo, gref.	Mottalciata	
Cigliano.	Borgo d'Alès	
Cassio, Antoine		
Président.	Cigliano	
Grandi, juge		
Germano, greffier.	Moncrivello	
		Cerrone
Crescentino.	Crescentino	S. Genuario
Aymonini, Pierre		S. Grisante
Président.	Fontanetto	
Monateri, juge	Lamporo	
Faldella, greffier.	Palazzolo	
Livorno.	Bianzé	Carpenetto
Dionizzotti, Charles		Apertole
Président.	Livorno	
Bergancini, juge		Colombara
Cortellia, greffier	Saluggia	S. Antonino

de Saathia

Maires.	*Adjoints et Commissaires de police*	*Population.*
Buronzo Asigliano	Gioggia, Jean	425
Faletti, Jean	Coda, Joseph	864
Cagna, Barthelemi	Galletto, Charles	1037
Della Valle, Jos.	Bertinelli, Barthel.	490
Sapino, Joseph	Mottoleja, Gaspard	1133
Borghese, Felix	Caretto, Jean Bapt.	2577
	Andorno, Jean	
Commune del Piazzo, Joseph	Assio, Jean Ant.	3369
	Decaroli, Louis	
Pastoris Saluggia, Thomas	Pozzo, Joseph	2022
Tebaldeschi, Fran.	Degregori, Gaspard	4163
	Reale, Victor	
Berrini, Charles	Negri, Jean Bapt.	1742
Garello, Antoine	Chiò, Dominique	892
Resico, Fidel	Boetti, Jean Ant.	1153
Chinetto, Eusébe	Cosso, Eusébe	2058
Fusola, Laurent	Chiesa, Barthel.	3704
	Ferrero, Joseph	
Barberis Dominiq.	Donato, Michel	2740
		28369

Chefs lieux de Cantons, leurs Présidens, Juges de paix et leurs Greffiers.	*Mairies.*	*Communes ou hamaux réunis à chaque Mairie.*
D'autre part . . .	. . . . .	. . . . .
Santhia.	Alice Casanova	
Forneri, Avocat, Président. Forneri, juge Mocchia, greffier	Crova Santhia S. Germano	Vettigné Capriasco
	Tronzano	(Molinetto (Corte
	Viancino	

Maires.	*Adjoints et Commissaires de police*	*Population.*
. . . . .	. . . . .	28369
Franceschina, Fran.	Ugliono, Charles	1810
Avogadro Casanova, Paul	Crotto, Etienne	450
Borgogna, Charles	Marchino, Jean	525
Voyez	*pag.* 91	3309
Mentigazzi, Charles	Zapillone, J. Ant.	2345
Verzaldi, Jean Bapt.	Santina, Charles	2510
	Ansermino, Dom.	
Castelnovo, Charles	Franzoy, Antoine	550
Total de l'Arrondissement de Santhia		39868

ETAT nominatif des Percepteurs des Contributions directes de l'arrondissement de Santhia, avec l'indication des communes réunies à chaque perception.

Percepteurs.	*Communes.*	*Chefs-lieux.*
Dalloni, Joseph	Santhia.	Santhia
Gasparini, André	Abbaye de Lucedio	Abbaye de Lucedio.
Berzetti, Cajetan	Borgo d'Alès Alice	Borgo d'Alès
Mussa, Jean Bapt.	Buronzo Baloco et Bastia Cassine s. Jacq. Castelletto Giffenga	Buronzo
Anselmi, Etienne	Cigliano Moncrivello	Cigliano
Degregori, Pierre	Crescentino S. Genuario	Crescentino
Matailler, Joseph	Fontanetto Palazzolo	Fontanetto
Garrone, Jean B.	Livorno	Livorno
Marzina, Jean	S. Germano Casanova Viancino	S. Germano
Cortellino, Esprit	Saluggia Lamporo S. Antonino	Saluggia
Naja, François	Tronzano Crova	Tronzano
Criffa, Jacques	Bianzé	Bianzé

MEMBRES du Collège électoral de l'arrondissement de Santhia.

Angiono, Joseph,	Tronzano.
Arditi, Jean Joseph,	Fontanetto.
Arditi, Pierre,	id.
Ballocca, Pierre Marie,	Balocco.
Barberis, Joseph,	Fontanetto.
Barberis, Pierre,	id.
Barletti, Philippe,	Santhia.
Ballardi, Felix,	Cigliano.
Bellati, Louis,	Palazzolo.
Bellino, Jean,	Santhia.
Berrini, Charles,	Fontanetto.
Bergonzi, Fortuné,	Santhia.
Bertelli, Louis,	Borgo d'Ales.
Bertelli, Felix,	id.
Bertolazzo, Bernardin,	Santhia.
Bertolazzo, Joseph,	id.
Bertone, Jean Baptiste,	id.
Bertone, Maurice,	id.
Biancelli, Joseph,	id.
Bocca, Jacques,	Mottalcinta.
Bollea, Sébastien,	Cigliano.
Bozzala, Jean Antoine,	Castelletto.
Caligaris, Pierre,	Fontanetto.
Caretto, Jean Baptiste,	Cigliano.
Chinetto, Eusèbe,	Bianzé.
Chiocaro, Jean,	Livorno.
Copaccio, Jean Bapt. Frédéric,	Moncrivello.
Cornetti, Charles,	Santhia.
Conti, Victor,	Tronzano.
Cusani, César,	Santhia.
Defabianis, Philippe,	id.
Degregori, Gaspard,	Crescentino.
Destefanis, Joseph,	Moncrivello.
Eusebino, François,	Alice.
Ferraris, Esprit,	Santhia.

Ferraris, François,	Cigliano.
Finetti, Jean Baptiste,	Santhia.
Follis, Matthieu,	Moncrivello.
Gallo, Jacques,	Santhia.
Galimberti, Charles,	Crescentino.
Gambera, Antoine,	Fontanetto-
Gambera, Dominique,	id.
Gambino, Dominique,	Livorno.
Garino, Maurice,	Fontanetto.
Garino, Vincent,	id.
Garello, Jean,	Lamporo.
Germano, Michel,	Borgo d'Ales.
Giobellina, Emilien,	Cigliano.
Grandi, Jean Antoine,	id.
Grasso, Philippe,	Santhia.
Grassis, Joseph,	id.
Griffa, Jacques,	Bianzé.
Gromo, Louis,	Cigliano.
Lignana, François Jacques,	Tronzano.
Marsaglia, Joseph,	Santhia.
Martinetti, Ignace,	Cigliano.
Massasa, François,	Bianzé.
Meda, Joseph,	Buronzo.
Meda Garino, Nicolas,	Cigliano.
Meda, Joseph,	Santhia.
Michelatti, Jean Albin,	Buronzo.
Milano, Felix,	Fontanetto.
Momo, Charles,	Saluggia.
Monateri, Louis,	Crescentino-
Monateri, Thomas,	id.
Negri, Jean Baptiste,	Fontanetto-
Odetti, Laurent,	Crescentino.
Pancaglio, Laurent,	Livorno.
Prevosti, Joseph,	Santhia.
Pastoris François,	Cigliano.
Pastoris, Louis,	id.
Quaglio, François,	id.

Ravalda, Jean,	Santhia.
Ravalda, Joseph,	id.
Ravalda, Pierre Antoine,	id.
Rescio, Charles,	Palazzolo.
Rinaldi, Joseph,	id.
Roggero, François,	Livorno.
Ronfani, Pius,	Santhia.
Rusca, Antoine,	Crescentino.
Saracco, Felix,	id.
Scaglia, Charles,	Buronzo.
Spada, Jean,	Cigliano.
Spinelli, Joseph Marie,	Tronzano.
Stevignone, Jean Nicolas,	Santhia.
Tarino, Joseph,	Fontanetto.
Tournon, Joachim,	Crescentino.
Vallino, Laurent,	Livorno.
Vallino, Léon,	Crescentino.
Vallino, N.	Crescentino.
Valperga, François,	Santhia.
Vella, François,	Livorno.
Vidani, Louis,	Borgo d'Alès.
Viola, Augustin,	Bastia.
Zocco, François,	Santhia.
Zocco, Ignace,	id.
Zocco, César.	id.

FOIRES annuelles qui ont lieu dans le Département de la Sésia.

Janvier le	15	Dezzana.
Février	26	Verceil, 3 jours.
Mars	7	S. Germain.
	26	Commune de la Motta.
	29	Livorno.
Avril	23	Asigliano.
	30	Cigliano.

Mai	8	Santhia.
	27	Saluzzola.
Juin	11	S. Germain.
	16	Messerano.
Le jour suivant le 1.er dimanche de juillet,		Dezzana.
Juillet	22	Bielle.
	28	Livorno. / Messerano.
Août	2	Bianzé.
	11	Santhia.
	16	Crevacore.
	18	Crescentino.
	20	Cavaglia.
	21	Bielle.
	23	Asigliano.
	28	Buronzo.
Septembre	1	Fontanetto.
	9	Cigliano. / Moncrivello.
	14	S. Germain.
	29	Borgo d'Ales.
Octobre	2	Trino.
	6	Alice.
	15	Mosso.
	18	Candelo. / Crevacore.
	29	Crescentino.
	30	Messerano.
Novembre	2	Verceil 3 jours.
	4	Livorno.
	11	Fontanetto. / Bielle. / Cavaglia. / Gattinara.
	15	Trino.
	22	Santhia.
Décembre	13	S. Germain. / Trino.

RAPPORT

Des anciennes mesures de Piémont avec les nouvelles établies dans l'Empire.

Mesures de longueur.

		mètres	*centimèt.*	*millimèt.*
Ras	1	0	66	0
Trabuc	1	3	0	083
Pied-liprand	1	0	0	514
Once	1	0	0	043
Toise	1	1	0	713
Pied manuel	1	0	0	543
1 mille de 800 trabucs mètres		2466.		

Mesures de superficie.

Mètres carrés.

Trabuc carré	1	9	5024
Once de trabuc carré	1	0	131978
Pied carré	1	0	2640
Onces de pied carré	1	0	021996

Mesures agraires.

		Hectares.	*Ares.*	*Centiares.*
Journal	1	0	38	01
Tables ou perches carrées	1	0	0	38
Pieds de perches carrées	1	0	0	03

Mesure de solidité.

Mètres cubes.

Trabuc cube	1	29	292000
Pied de trabuc cube	1	4	882010
Pied lipr. cube	1	0	135611
Toise cube	1	5	023000
Trabuc de mur	1	4	068000
Toise de bois	1	4	018000
Toise de puits	1	1	808000

Mesures de capacité.

		Hectolitres.	*Litres.*	*Cent.*
Brente	1	0	49	
Pinte	1	0	1	37
Sac de 5 hémin.	1	1	15	
Coppi	1	0	2	88

Poids.

		Myriagrammes.	*Kilogrammes.*	
Rubs	1	0	9	
Livres	1	0	0	369
Onces	1	0	0	30737

Rapport des espèces d'or, d'argent, billon et cuivre au franc.

		valeur. fr.	c.
	Or.		
Louis de France		23	23
Double de Piémont		28	45
Marengo		20	»
Sequins. de Milan		11	63
Sequins. de Gênes		11	75
Sequins. de Venise		11	79
Sequins. de Florence		11	75
Sequins. de Rome		11	77
Souveraine		34	37
Quadruple d'Espagne.	avant 1772	82	73
Quadruple d'Espagne.	de 1772 à 1785	81	93
Pourtugaise neuve		88	67
Quadruple de Gênes		77	55
Double de Milan		19	38
Ruspon		35	32

		valeur. fr.	c.
	Argent.		
Ecu de France		5	80
Pièce de cinq francs		5	»
Ecu de Piémont		7	11
Pièce de 5 fr. subalp.		5	»
Ecu de Milan.		4	54
Ecu neuf de Gênes		6	48
Croson ou couronne impériale		5	73
Taller		5	27
Francescon		5	43
Piastre neuve		5	29
	Billon.		c.
Piéce de huit sols.		47	40
	ou	47	1/3
Piec. de 7 sols et demi		44	44
	ou	44	1/2
	Cuivre.		
Piéce de deux sols		11	85
	ou	11	3/4

ESSAI HISTORIQUE
SUR VERCEIL, BIELLE ET SANTHIA.

SUR VERCEIL
Et l'ancienne Province de ce nom.

L'obscurité qui nous dérobe l'origine certaine de la plus grande partie des nations les plus célèbres, étend son voile sur l'époque précise de la fondation de la Ville de *Verceil*, de même que sur le berceau du peuple qui l'a fondée. Mais cette incertitude est elle même un titre presque authentique de cette antiquité dont les nations, les villes et les individus aiment à s'enorgueillir. On se plait à avoir, pour ainsi dire, vecu dans la personne de chacun de ses ancêtres, comme à revivre dans sa postérité. Par cette illusion séduisante on s'imagine que l'on éternise sa propre existence. Tant l'homme a le sentiment de cette immortalité qui n'est l'apanage que d'une partie de lui-même et dont il s'efforce en vain de faire la propriété de toute sa personne et de tout ce qui a rapport à lui. Aussi la Ville de Verceil se vante-t-elle d'une antiquité beaucoup plus haute que celle déjà considérable qu'on ne peut lui contester.

Plusieurs Savans et parmi eux le respectable M.r Durandi de Santhia, pensent que les premiers peuples qui occupèrent le territoire de l'ancienne province de Verceil, se nommerent *Libéciens*, ou autrement *Libuiens*, *Liguriens*, ou *Lébériens*. Il paraît que leur véritable nom, commun alors à plusieurs autres peuples de l'Italie, était celui de *Liguiens* et qu'ils étaient celtes d'origine. Une partie de ces peuples établis dans les environs de Marseille, soit inconstance, soit amour de

de conquêtes, ou surabondance de population, fit une irruption sur les terres des Libiciens Subalpins, les en chassa, s'y établit et quitta son nom particulier de *Salliens* ou *Sallusiens*, pour reprendre le nom primitif de Libiciens. C'est à ces conquérans que l'on attribue la fondation de Verceil, sans pouvoir en déterminer la date, ni trop assurer le fait.

Quoiqu'il en soit, il est très-apparent qu'outre le nom générique de ces peuples, ses différentes sections étaient distinguées par des noms spéciaux. On appelait *Salassiens* ceux qui habitaient les terres que la Doire arrose, et *Taurinens* ceux qui possédaient la partie occidentale de la haute Italie, située entre le Pô qui est l'*Eridan* des anciens et les alpes. A la longue, ces noms se perdirent. Du tems du Géographe Strabon, les habitans de la partie du Piémont qui nous occupe principalement, n'étaient plus appelés Libiciens, mais bien *Verceillais* ou *Novarrais*.

Cependant le nom de la Ville de *Verceil* est présumé celtique. En Bourgogne, dans la gaule transalpine, en Espagne plusieurs Villes l'ont porté. Il semble tirer son origine du mot *Werren* qui signifiait *éloigner*, *chasser*: ou de *Vergelt* ou *Ver-geld* qui veut dire *prix de la tête*. Soit que l'on voulût rappeler par là que les fondateurs de cette ville avaient expulsé du sol qu'elle occupe ceux qui en étaient les premiers propriétaires; soit que ces mêmes fondateurs aient reçu ce terrain en réparation d'un meurtre commis sur l'un d'eux. Ces étymologies, quoique douteuses, paraissent préférables à l'opinion de quelques écrivains qui font dériver le nom de Verceil des mots Latins *Veneris cellæ*, en supposant qu'il existait dans ce lieu un Temple dédié à Vénus, gardé et desservi par un grand nombre de prêtresses dont les demeures, *cellæ*, l'environnaient. Justin appuie la première opinion, en avançant que Verceil fut fondé 613 ans avant notre Ere, par Bellovèse qui fut envoyé en Italie par le Roi des Bituriges.

Le Savant M. Durando, dont l'ouvrage sur l'ancien état du Verceillais nous fournit la plus part de ces notions, pense que les noms des villes fondées ou habitées par les Celtes sont plus anciens que les villes mêmes. Ils furent selon lui donnés à quelques habitations éparses qui formaient des cantons. Les maisons s'étant ensuite agglomerées sur ces points formerent des villes. Ces cantons composaient autant de peuplades distinctes, ou plutôt autant de familles. Verceil posséde encore dans son enceinte quelques unes de ces familles primitives.

Cette opinion de M. Durando paraît d'autant plus admissible, qu'il l'appuie sur un exemple assez satisfaisant. Il dit que comme le territoire où est située la ville de Milan se trouvait au centre de celui alors occupé par les Insubriens, ils lui donnerent le nom de *My-land*, ce qui en langue celtique signifie *terre du milieu*. D'après cette hypothèse très vraisemblable, ce nom fut d'abord celui du sol avant de servir à désigner la ville qui y est assise.

Appien fortifie encore ces conjectures, lorsqu'il avance que Jules-Cesar soumit quatre cent nations de Gaulois. N'est-il pas raisonnable d'entendre par là ces petits cantons, ces diverses familles logées dans de misérables huttes construites en terre et couvertes de feuilles ou de joncs? elles composaient des bourgades ouvertes, des peuplades séparées d'intérêt, indépendantes les unes des autres et souvent en guerre entre elles. Ces prétendues nations ne songèrent à s'unir et à se fortifier que pour se mettre en état de déffense contre les Romains.

Polybe et Plutarque rapportent que vers l'an 531 de la fondation de Rome, ces peuples furent battus par les Romains sous les ordres des Consuls Claudius Marcellus et Cneius Cornelius Scipion. Tite-Live cite de nouveaux triomphes des armes Romaines sur ces mêmes peuples sous les consulats successifs de Cneius Cornelius Cethegus, Marcus Claudius Marcellus et

Lucius Furius Purpureus. Enfin selon Plutarque les Cimbres furent défaits par le trop fameux Marius l'an 652 de Rome non loin de Verceil.

Mais à quoi servirait de s'engager dans le dédale incertain de ses premiers temps? Ne suffit-il pas, au lieu de s'égarer dans une semblable obscurité, de se borner à indiquer les événemens principaux dont la certitude ou du moins la probabilité paraît plus digne de fixer l'attention?

C'est pourquoi nous dirons encore, mais comme un fait douteux, que quelques savans anciens et modernes présument que la première rencontre des Romains commandés par Scipion et des Carthaginois sous les ordres d'Annibal qui soumit en passant les Taurriniens, et le premier engagement qu'il y eut entre ces deux armées eurent lieu près du confluent de la Sésia et du Pô.

On prétend avec plus de vraisemblance que les Verceillais devinrent les alliés des Romains au moins dès l'an de Rome 616. parceque depuis cette époque il n'est question d'aucun demêlé entre eux et les maîtres du monde. La province de Verceil fut érigée en colonie latine l'an de Rome 665 et en colonie Romaine sous les Consuls C. A Cæsar et Marcus Silanus, l'an 706. C'est, selon quelque probabilité, dans l'intervalle du Régne de Tibère à celui de Néron que la ville de Verceil fut élevée au rang des villes municipales. On en fixe aussi l'époque à l'an 69 de J. C. lors que Cecinna descendit de l'Helvetie à la tête des Légions de Vitellius. Ce qu'il y a de sûr c'est que Verceil n'avait pas encore obtenu cette faveur sous Auguste et qu'elle en jouissait du tems de Pline l'ancien, après avoir passé, comme nous l'avons dit ci-dessus, par les dégrés de colonie Latine et Romaine successivement dans l'ordre politique d'usage. Plusieurs inscriptions citées par M. Durando font connaître que Verceil faisait partie de la *tribu Anienzienne* et que cette ville était placée sur la ligne de

celles que Tacite nommait *firmissima transpadanæ regionis municipia.*

Verceil eut alors ses décurions qui y jouissaient d'une considération presque égale à celle des Sénateurs à Rome. L'un des principaux fut Caius Marius Hianus. On pense que Louis Elian, Vercellais qui exerça une grande influence dans le congrès de Cambrai, au 16.e siècle, était un rejetton du premier. D'autres noms d'habitans de Verceil ne furent pas moins célèbres dans les tems anciens, tels que ceux des Valerius, des Aurelius Valerianus, des Titus Marius Aptus, des C. Sanienis Lucilianus, des Lucius Pompée et celui des Vibius. Deux empereurs l'ont illustré: l'un fut C. Vibius Trebonianus Gallus et l'autre C. Vibius Volusianus. Ce nom ne fut pas moins honoré par le fameux Orateur Crispus Vibius sous les regnes des Empereurs Vitellius, Vespasien et Domitien. Tacite, Martial, Juvenal et sur tout le Rhéteur Quintilien parlent avec distinction de son éloquence.

Après avoir soumis tous les peuples Subalpins, Auguste sur la fin de son régne divisa toute l'Italie en onze régions. Le Vercellais était alors compris dans la Région transpadane. Cette topographie politique subsista jusqu'au tems de Constantin où Verceil devint une des villes de la partie plane de la Ligurie. Cet Empereur, après avoir battu Maxence entre Turin et Rivoli, passa, dit-on, à Verceil où l'évêque Othon prétend que ce prince fonda la Basilique de Sainte Marie majeure. Lorsque l'Italie fut cédée à Théoderic, les Goths conservèrent la démarcation des provinces établie par Constantin. Saint Jerôme parle avec énergie dans sa 49.me lettre des Malheurs de Verceil, causés en l'an 387 de notre ère par les fureurs du Tiran Maxence, lorsqu'il ravagea l'Italie sous le regne de Valentinien. Sur la fin du même siècle Verceil, malgré ses désastres, comptait encore environ 70 mille habitans. On peut donc conjecturer que du tems des premiers empereurs, elle

pouvait en contenir cent mille. Pendant les trois siècles suivans on connait peu quelle fut la destinée de cette Ville que de nouveaux fléaux affligèrent dans le 8.me siècle. Elle fut saccagée par Astolphe roi des Lombards et ne reçut pas un meilleur traitement de Pepin fils de Charles Martel. Verceil, par une conséquence trop naturelle de ces vicissitudes, déchut considérablement de son ancienne splendeur. C'est à cette époque qu'elle fut mise sous la puissance du clergé par les souverains de la France. Cependant sous le regne des Carlovingiens elle se releva. Son système politique changea. Le clergé et le peuple choisissaient alors l'évêque qui, après avoir prêté serment de fidélité aux empereurs, nommait les différens administrateurs et les magistrats. Mais en l'an 878 la nomination des Evêques fut transférée aux papes. C'est au commencement de ce siècle que notre immortel Charle-magne passe pour avoir fondé à Verceil une célebre université. On place le tems de cette fondation à-peu-près en l'an 801. L'organisation de cette université fut confiée au Savant Alcuin Recteur de celle de Paris. L'Italie étant devenue le théatre de nouvelles guerres après la mort de ce grand Empereur et sous le faible gouvernement de ses fils, l'université de Verceil ne put se soutenir au milieu des fluctuations politiques. Elle tomba et disparut jusqu'en 1228 où elle fut recréée plus considérable et plus fameuse que jamais par les soins d'un savant prélat qui occupait le siège épiscopal de cette ville, comme nous le dirons plus bas.

En 886, Berenger duc de Frioul, profitant des dissentions intestines qui mettaient la belle et malheureuses Italie hors d'état de s'opposer aux invasions étrangères, fit une irruption dans la province de Verceil, en dévasta la capitale et principalement le palais de l'évêque Luituard, attaché alors à la personne de Charles le gros Roi de France, en qualité d'archichancelier. Ce Prélat fut généreusement dédom-

magé de ses pertes l'année suivante par le même Berenger devenu Roi d'Italie.

Verceil devint encore en 899 la proie de la fureur d'une nouvelle espèce de conquérans etrangers. Un torrent d'Ariens sorti de la Hongrie se repandit avec impétuosité dans cette province et porta le ravage et la mort dans cette ville le 13 décembre de la même année. Une quantité considérable de ses habitans de tout sexe, de tout âge, de toute condition succomba sous le fer de ces barbares. Les Ministres des autels furent leurs principales victimes. On peut se faire une idée de leur férocité, lors que l'on reflèchit aux excès qui accompagnent toujours les guerres dont les opinions religieuses sont la cause ou le prétexte. D'autres calamités succédèrent à celles-ci 51 ans après. Le Roi Hardouin et l'Empereur d'Allemagne Henry II. désolérent alors Verceil sous le Pontificat de Léon IX. qui assembla dans cette ville un concile en 1050 pour condamner l'hérésie du Scotiste Berenger.

Le Verceillais fut continuellement exposé aux entreprises des Empereurs d'Alemagne jusqu'au tems de la confédération Lombarde formée en 1168, six ans après que Milan fut saccagé par les ordres de Fréderic Barberousse. Cependant, grâce à son heureux climat, à la fertilité du sol et à la constance ainsi qu'à l'industrie des habitans, cette province réparait toujours en peu de tems ses pertes.

Alors Verceil, renaissant de ses ruines, adopta une espèce de gouvernement republicain sous la direction d'un Podestat étranger et sous l'administration de conseillers municipaux pris dans son sein. Les Evêques eûrent encore de l'influence sur ce nouveau gouvernement et la partagèrent avec quelques familles distinguées par leur haute antiquité et par d'autres motifs de considération, dont les plus puissantes étaient celles des Tizzoni, et des Avogadro. Le même système politique s'étendit au delà de la Sésia et du Pô dans la partie inférieure du Montferrat.

Sous un gouvernement aussi exposé aux fourmentes intestines, le Verceillais et les petits états de la Lombardie qui s'étaient organisés sur les mêmes bases politiques, ne purent jamais atteindre au dégré de prospérité que les circostances leur offrirent et dont on ne peut jouir que sous un système plus ferme et plus stable. Les trop fameuses factions des Guelphes et des Gibelins y introduisirent tous les maux qui forment l'inévitable cortège des dissentions civiles. C'est pendant le 13.e siècle que ces factions exercèrent principalement leur funeste influence sur cette partie de l'Italie septentrionale. Le génie de quelques hommes supérieurs lutta avec avantage contre cette pernicieuse influence et, par l'ascendant de ces citoyens habiles, Verceil se ressentit moins que beaucoup d'autres villes des calamités qui affligeaient la peninsule. Des établissemens utiles, de beaux monumens furent en 1220 les ouvrages du célèbre Cardinal Guala Bichieri de Verceil, qui fut successivement légat du Pape en France où il contribua à reconcilier le Roi Philippe Auguste avec son épouse, et en Angleterre sous le régne de Henri III. Il fut le fondateur du magnifique hôpital de Verceil qu'on remarque encore parmi ceux du Piémont et de la belle église dédiée à Saint André où l'œil du connaisseur se plait à admirer l'ingénieux mélange de l'architecture sarrasine avec le genre gothique. A' peu près à la même époque, c'est à dire en 1228, le goût des Verceillais pour les sciences et les lettres, secondé par leur sage Evêque Ugon, les porta à créer une nouvelle université, dont la célébrité fut telle que bientôt on y vit accourir l'élite de la jeunesse de France, d'Allemagne, d'Espagne et d'Angleterre, enfin de presque tous les états de l'Europe. Cinquante maisons furent consacrées à cette immense et importante institution qui contribua éminemment à la prospérité de Verceil. Pour donner à son accroissement toute la latitude possible, le nombre de ces maisons

devait être augmenté selon que les circonstances l'auraient exigé, ainsi que la ville de Verceil le promit bien formellement au députés des puissances étrangères dont les sujets venaient puiser la science à cette source abondante. Voici les expressions textuelles de la convention: « *quod ipsum commune dabit scolaribus, et universitati scolarum quinquaginta hospitia de melioribus quæ erunt in civitate; et si plura erunt necessaria, plura.* »

Le vaste emplacement consacré à cette université se nommait *Sapienza*. Il occupait vraisemblablement le territoire du hameau maintenant connu sous le nom de Carengo, près du quel deux maisons rurales encore existantes conservent encore la même dénomination. D'après la situation présumée de son université, on est fondé à conjecturer que la ville de Verceil était alors beaucoup plus considérable qu'elle ne l'est aujourd'hui, et qu'elle était aussi plus voisine du torrent de la Sésia. Un fait rapporté par l'historien Cusani fortifie cette assertion. Il dit qu'en 1630 un propriétaire des terrains de la Sapienza, nommé Etienne Alessandri, y trouva, en faisant remuer la terre, des fondations qui annonçaient les bases de vastes édifices, des débris de colonnes, des statues de marbre et d'autres monumens qui semblaient attester l'ancienne splendeur et la grande étendue de Verceil. Si l'on n'a que des données peu certaines sur la véritable situation de l'université de cette ville, ce que l'on sait d'une manière plus positive c'est qu'elle se soutint avec gloire jusqu'à la fin du 14.me siècle, époque cruellement mémorable pour la ville de Verceil, à cause des ravages affreux qu'y exerça une violente épidémie. Alors l'université fut abbandonnée sans pouvoir se retablir par la suite. L'érection de celle de Turin en 1405 fut un nouvel et puissant obstacle à son rétablissement, d'autant plus que la nouvelle université acquit en peu de tems un dégré de célébrité qu'elle a toujours dignement soutenu depuis.

Dans le même tems de nouvelles dissentions s'élevèrent entre l'Evêque de Verceil et les principales familles de cette ville. Le Pape céda à celles-ci l'autorité temporelle que les premiers Empereurs avaient concédée au clergé.

Bientôt les rivalités, les haines de famille suscitèrent de nouveaux troubles civils que les Ducs de Milan surent mettre adroitement à profit, et le Verceillais tomba sous la dépendance de Mathieu Visconti.

Le brave capitaine *Boniface Cane*, célèbre sous le nom de *Facino Cane*, au quel la petite ville de Santhia s'honore d'avoir donné le jour en 1360, devint, dès ses premiers faits d'armes, un adversaire redoutable pour les Visconti, et pour sa patrie un vengeur et un appui tutélaire. *Facino Cane* paraît en Lombardie, y remporte plusieurs victoires éclatantes, se signale en Piémont par de semblables succès, ne laisse point à l'ennemi le tems de respirer, envahit une partie importante des états des Visconti, recouvre le Verceillais, et glorieux et triomphant fait son entrée à Verceil en 1409, au milieu des acclamations et des transports de reconnaissance et d'allégresse de ses concitoyens. A la mort de cet illustre général, Philippe Visconti épousa sa veuve et reprit possession de la province de Verceil, dont il fit cession en 1427 le 2 décembre au premier Duc de Savoye Amédée VIII. en épousant sa fille. A cette occasion le savant M. Denina observe ingénieusement que l'on eut alors l'exemple d'un contrat singulier et unique, *puisque le Duc Amédée, au lieu de doter sa fille, reçut de son gendre une belle province.*

Malgré les guerres et les autres fléaux qui tour-à-tour et si souvent avaient frappé Verceil et l'avaient fait considérablement déchoir de sa splendeur première, cette ville était encore plus étendue et plus peuplée que Turin au 15.e siècle. Aussi à cette époque plusieurs Ducs de Savoye et surtout Charles III. y fixèrent leur séjour. C'est encore vers ce tems qu'un

illustre Verceillais d'une des familles les plus anciennes et les plus distinguées, Mercurin Arborio de Gattinara fut choisi par l'Empereur Charles-quint pour être son premier ministre. Dans cet heureux tems encore on vit refleurir et fleurir à Verceil les beaux arts, de même qu'à Rome, à Florence, à Bologne, etc. Verceil et sa province donnerent le jour à des hommes célèbres, à des artistes distingués, tels que les Cara, les Tanzi, les Lanini etc. Ces heureux fruits de la paix ne durerent pas long-tems. De nouvelles chances d'infortune troublèrent successivement la prospérité de ce pays. Devenue ville frontière des états des Ducs de Savoye et trop voisine de Princes turbulens, Verceil fut plus que jamais exposée au fléau de la guerre. En 1536 François I.er s'empara du Verceillais et des autres possessions du Souverain Piémontais. Les Français rentrerent encore dans ces pays en 1555 sous les ordres du Maréchal de Brissac qui fortifia plusieurs points et entre autres Santhia. En 1559 le traité de Cambrai restitua cette province au Duc de Savoye.

Charles Emmanuel I.er, voulant en 1626 réformer la topographie politique de sa souveraineté, sépara du Verceillais le territoire de Bielle et l'érigea en province. La mort du Duc Victor Amédée survenue en 1637 occasionna de nouveaux malheurs. Ne laissant que des fils en bas âge, il en confia la tutelle à leur mère Christine de France, sœur de Louis XIII. Cette minorité et le choix de la Régente qui fit redouter l'influence de la France aux ennemis de ce royaume, enfantèrent de longs et grands désastres dont se ressentirent vivement Verceil et son territoire. Le Cardinal Maurice et son frère Thomas, oncles des jeunes princes, recoururent à la voie des armes. Le Prince Thomas, qui commandait alors en Flandre, en revint en hâte à la tête d'une armée espagnole. Tandis que d'un côté il descendait rapidement les alpes avec ses phalanges, les étendards de la France flot-

taient sur une autre partie de ces montagnes. Les armées ennemies se rencontrèrent souvent dans la plaine et désolèrent ce pays. Les Espagnols y restèrent jusqu'en 1650 et y laissèrent de longs et cruels souvenirs de leurs fureurs. Le Cardinal de Richelieu avait confié dans cette circonstance le commandement de l'armée française au comte d'Harcourt.

Sur la fin du 17.e siècle les armées françaises entrèrent encore victorieuses dans Verceil, sous la conduite de l'illustre Catinat. Le brave Vendôme vint bientôt après moissonner des lauriers en Piémont et fit démanteler Verceil en 1703. Les Français reparurent de nouveau dans ce pays en 1734 et 1735 sous les maréchaux de Villars et de Coigni, jusqu'à la paix qui acquit au roi de Sardaigne le Tortonnais, le Novarais et les Langhes. Les troupes étrangères rentrèrent encore dans ces contrées à l'occasion de la succession au trône d'Allemagne à la mort de Charles VI.

Il ne fallait rien moins que la beauté du climat et l'excellence du sol pour que cette belle partie de l'Italie triomphât de tant de vicissitudes et reconquît la prospérité qu'elle tient de la nature secondée par la constante industrie de ses paisibles habitans. Mais Verceil avait trop souffert pour recouvrer entièrement son ancienne splendeur. Vers la moitié du 18.e siècle sa population jadis si considérable était réduite à environ huit mille habitans. Les villes, les bourgs et les villages de sa dépendence étaient déchus en proportion. Cinquante années de paix donnèrent à la population le tems de s'accroître et au pays les moyens de refleurir.

En 1799 le général Joubert s'en empara ainsi que de tout le Piémont, mais les Austro-russes y reparurent cinq mois après. Nous ne rappellerons point ici les triomphes de notre AUGUSTE EMPEREUR. Quel est le Français qui ne les a sans cesse présens à la mémoire? Il était réservé au GRAND NAPOLÉON de fixer enfin le sort de cette partie de la

haute Italie en l'associant aux glorieuses destinées du GRAND EMPIRE. Chaque pas y retrace, comme dans presque toute l'Europe la gloire du héros et le génie du législateur.

En 1801 les provinces de Verceil et de Biella réunies formèrent le Département de la Sésia, enclavé dans la 27.e division militaire et faisant partie du Gouvernement général des départemens au-delà des Alpes dont le chef-lieu est Turin. Ce département, comme nous l'avons dit dans l'Annuaire de 1810, est divisé en trois arrondissemens communaux dont les chefs-lieux sont Verceil dont nous venons de parler, Biella et Santhia dont nous allons aussi esquisser l'histoire.

Si nous ne devions pas nous circonscrire dans les bornes d'une notice, nous nous plairions à citer les personnages qui ont illustré ce pays de différentes manières. Il a donné deux Empereurs à Rome, des Papes et des Prélats distingués à l'Eglise. Il a vu naître dans son sein de grands hommes d'état, des guerriers célèbres, des littérateurs, des philosophes, des artistes distingués.

Mais ce qu'il y a sans doute de plus remarquable c'est que le sort de ces belles contrées a été lié à celui de la France aux deux plus brillantes époques de notre histoire. Charlesmagne contribua à son bonheur dont l'immortel NAPOLÉON achève et consolide l'ouvrage.

Terminons ce qui regarde l'ancienne province de Verceil par un apperçu de sa circonscription, du tems des Romains et nous reconnaîtrons qu'elle a peu varié et que celle du département de la Sésia s'en rapproche beaucoup. La Sésia formait la limite du nord-est, l'Agogna celle du sud-est; le Pô bornait cette province au midi; au couchant elle finissait à la Doire Balthée depuis son embouchure avec le Pô jusqu'au lac Viverone, d'où une ligne de terre la séparait du territoire d'Ivrée, en aboutissant aux alpes pennines qui composaient au nord une barrière natu-

relle. Alors le Biellais faisait partie de cette province. Le Département actuel n'a donc de moins que l'ancienne province, seulement sur la ligne de l'est, que la Lomelline et les terres de la rive droite de l'Agogna qui sont les unes et les autres maintenant enclavées dans le royaume d'Italie.

BIELLE

ET SON ANCIENNE PROVINCE.

L'ancienne province de Bielle, qui comprend la plus grande partie de la Sous-préfecture du même nom, est située dans la partie la plus septentrionale de l'ancienne Italie, au pied des alpes pennes. Sa surface était d'environ quarante milles de Piémont, ou dix myriamètres. Outre son chef-lieu, qui est presque situé au centre, elle comprenait soixante dix neuf communes, tant Bourgs que Villages, disséminés sur les montagnes, dans la vallée, sur les collines et dans la plaine. Mulatera élève sa population à cent mille habitans, ce qui paraît exagéré; car il résulte des états comparés de la population de 1789, avec celle de 1809, que celle-ci paraît avoir gagné, quoiqu'elle ne monte pas à quatre vingt dix mille individus. Cette province était bornée à l'occident par le Canavais et la vallée d'Aoste, qui font maintenant partie du Département de la Doire, au nord par le pays des Grisons, du nord à l'orient par la vallée de Sésia et le Novarais qui dépendent du Royaume d'Italie, à l'orient et au midi par la province de Verceil et le Piémont proprement dit. Bielle est à 34 milles de Turin et à 22 de Verceil.

Deux rivières principales, quoique peu importantes et nulles pour la navigation, mais utiles pour l'irrigation, traversent cette province, l'une dans la direc-

cion du nord à l'est ; l'autre dans celle de l'ouest à l'est. La première qu'on nomme le *Cervo*, prend sa source au lac de *la Vecchia* sur les montagnes de la vallée d'Andorno, aux confins de la vallée d'Aoste, près de la commune de Piedicavallo. Elle parcourt la vallée en descendant du nord au midi, et près de Biella elle se dirige à l'est jusqu'à la Sésia où elle se perd, au dessus de Verceil près de Carezana-blot.

L'Elvo est la deuxième rivière ; elle sort du mont *Mucrone* près de la commune de Sordevolo et se jette dans le *Cervo* près de la commune de Collobiano, à peu de distance de l'embouchure du *Cervo* dans la Sésia.

Un assez grand nombre de torrens moins considérables se jettent dans ceux-ci. Entr'eux on distingue celui nommé *l'Oropa*, mot reputé grec d'origine et qui paraît signifier *fils de la montagne*, dénomination poétique propre à tous les fleuves. Un autre de ces torrens se nomme *Aureno* et l'on croit que cela vient de ce qu'il traverse des terrains où il existait des filons d'or.

Il serait difficile d'indiquer l'étimologie du nom de la ville de *Biella*. On lui en prête de si peu satisfaisantes que nous n'en citerons aucune. Cette difficulté est peut-être une des plus fortes preuves de sa haute antiquité ; si cependant on ne pense pas plutôt que sa situation écartée, l'ayant long-tems soustraite à la connaissance des Romains, ils n'ont rien pu connaître de son origine à l'époque où ils l'ont découverte. Verceil depuis long-temps fixait leurs regards, qu'ils ne faisaient aucune mention de Biella, et ils appelaient les mines d'or qu'on exploitait dans son voisinage *les mines de Verceil*, *Vercellis aurifodinæ*. Néanmoins tout porte à croire que le Biellais fut élevé au rang de colonie Romaine, lorsque Verceil était déjà à celui de ville municipale. Une inscription mutilée, et plus encore, un petit temple de l'espèce

de ceux qu'on nommait anciennement *Sacellum*, qui subsiste et sert de Baptistère, semblent prouver qu'il y existait autre fois un collége de prêtres consacrés au culte d'Auguste lorsqu'il eut reçu les honneurs de l'apothéose.

Il est difficile d'assigner l'époque où le christianisme fut introduit dans cette province, ainsi que dans celle de Verceil. Mais il est présumable qu'elle remonte aux premiers siécles de l'Eglise. Quoiqu'il en soit de ces tems incertains et de ses traditions douteuses qui font remonter l'origine de l'église de Verceil au siécle de S. Pierre, du moins son second Apôtre paraît être bien sûrement S. Eusebe.

La province de Bielle partagea sans doute les vicissitudes communes à toute la contrée des Libéciens dont Verceil était la capitale. Tour-à-tour la proie des diverses hordes de barbares qui du nord de l'Europe venaient se disputer la belle et séduisante Italie, y en détruire les indigenes; Bielle eut beaucoup à souffrir. La dévastation fut telle, sur tout dans les 5.me et 6.e siécles de notre ère, que les campagnes furent désertes et sans culture.

Des jours plus heureux remplacerent ces jours de calamité. La religion adoucit le cœurs, régla le mœurs; les lois s'établirent; l'ordre et la prospérité commencerent à regnér et le grand Empereur Charlemagne ne contribua pas peu à rendre le bonheur à ces belles contrées. Parsuite des concessions successives et considérables du pouvoir civil le clergé arriva dans le 8.me siécle à un très-haut dégré de puissance. Les Prélats voulurent accroître la leur en raison de l'accroissement qu'acquérait celle des souverains pontifes. Alors aux donations réelles succedérent les envahissemens, les faux titres, les chartes supposées. C'est ainsi que l'on prétendit que Charles le Gros fit à Pavie en 882, don de Bielle et de ses dépendances à son Archichancellier, alors Evêque de Verceil. Le fait est que l'histoire de Bielle est enveloppée d'une

obscurité presque impénétrable jusqu'au 11.me siècle. Cette ville paroit n'avoir été ceinte de murs et fortifiée d'un château que dans le 10.e siècle, pour la mettre à couvert des Hongrois Ariens qui mettaient tout à feu et à sang sur leur passage et passerent au fil de l'épée le clergé de Verceil, comme nous l'avons dit plus haut. Biella, qui est divisée en parties haute et basse, se formait d'abord à la partie basse qui se nommait et se nomme encore la *plaine*. Mais dans le 12.e siècle, Ugon Eveque de Verceil qui voulait assurer sa domination dans le pays contre les attaques étrangères, construisit un château sur un point élevé nommé la *Place*, *il Piazzo*, et excita les habitans à en garnir les alentours de maisons qui se multiplièrent et joignirent ensemble la vieille et la nouvelle ville. Celle-ci même s'accrut aux dépens de la première, que les gens aisés abandonnaient facilement pour demeurer dans la seconde dont la position et les fortifications leur offraient une plus grande sécurité. Les Empereurs au nom des quels les Evêques de Verceil exerçaient l'administration, se trouvant occupés d'objets plus importans pour leur Empire, ces Prélats en profitèrent successivement pour accroître leur autorité. Alors parurent les deux trop fameuses factions qui partagèrent et déchirèrent si longtems l'Italie. Les Evêques de Verceil attirèrent à eux les familles les plus influentes et se les attachèrent par des concessions qui accrurent la prépondérance de ces familles.

Les conflits d'autorité entre les Evêques de Verceil et les Biellais entraînerent de grands débats, et même des luttes sanglantes. Cette fluctuation de pouvoir était subordonnée au mouvement politique que lui imprimait le plus ou le moins d'intelligence qui regnait entre les Empereurs et les Souverains Pontifes. Mais les villes tentaient toujours à recouvrer leur indépendance. Souvent même le clergé se trouvait dans la nécessité de recourir à la protection des

villes. Au milieu de ces débats, Biella chercha à se garantir des attaques de ses puissans voisins, sans participer à leurs querelles. En s'occupant de sa défense, elle s'attacha à devenir sa maîtresse et à se régir par ses propres magistrats. Les bourgs et villages de sa circonscription suivirent cet exemple: en sorte que dans le cours du 13.e siècle l'Eglise de Verceil avait presque perdu toute l'autorité spirituelle et temporelle sur cette province. Mulatera entre dans des détails inutiles ici, concernant le mode d'élection des Magistrats de Biella qui devaient être choisis parmi les nobles et le collége des Notaires, qui était également composé de nobles. Il parle aussi des corporations des divers arts et métiers, de leur organisation et de leurs privilèges; ainsi que de l'influence que leurs chefs respectifs exerçaient dans les élections des magistrats. Ensuite il traite des divisions qui existèrent entre Biella et Verceil et montre avec quel courage les Biellais soutenaient les droits de l'Eglise et des Evêques, en maintenant cependant, autant que possible, l'intégrité de leurs propres droits, contre toute usurpation, ou toute prétention mal fondée; tandis que de leur coté les Evêques ne les payaient pas de reconnaissance et opposaient même l'ingratitude au dévouement.

L'année 1348 fut la plus désastreuse pour Biella. Le fléau de la peste qui ravagea l'Italie et le Piémont s'appesantit sur cette ville malheureuse et sur ses dépendances; et l'Evêque Jean Fiesco, au lieu d'être son pasteur, se déclara son tiran. La guerre la plus scandaleuse éclata, et tous les Biellais se mirent sous la protection de l'Archevêque de Milan. Plusieurs années se passèrent en guerres, en trêves, en anxiétés. Mais l'Evêque Fiesco ne put alors accomplir ses desseins. Dès ce tems il paraît que les Ducs de Savoie convoitaient le pays de Biella, car déjà ils en nommaient les habitans *leur chers et bons voisins*; ils leur accordaient un accueil libre et fa-

vorable sur les terres de leur domination. Le vindicatif prélat, pour se venger de l'Archevêque, dans la personne de son neveu Galéas, dirigea de nouveau ses hostilités contre Novare. Rien ne fut épargné : âge, sexe, innocence, choses saintes, rien ne fut respecté. Ensuite, avant d'attaquer Verceil, il fit camper son armée sous les murs de Bielle. Mais on en vint à un heureux accomodement sous les auspices du Duc de Savoie. Le turbulent évêque chercha encore à annuller le traité et à établir son pouvoir despotique. On se prépara de rechef à reprendre les armes; les Biellais s'y virent forcés, parcequ'ils ne pouvaient en ce moment recevoir aucun soulagement à leurs maux de la part du Souverain pontife, ni du Duc de Savoie qui étaient trop occupés de leurs affaires personnelles. L'évêque avait, sous divers prétextes, fait arrêter plusieurs de leurs principaux citoyens. Il formerent donc le projet de l'arrêter lui-même. A cet effet ayant pris des mesures secrettes et armé un grand nombre d'hommes, une nuit ils assaillirent le château où le Prélat était retiré, désarmérent sa garde et s'emparèrent de sa personne. Ils le constituerent prisonnier dans la grande tour de ce château.

Après cette action, qui ne fut pas approuvée par le Saint Siège, les Biellais crurent de leur intérêt de se donner définitivement au Duc de Savoie qui jouissait en Europe d'une grande renommée de sagesse et de vertu. Cet acte de soumission date du 31 mai 1377. Une nouvelle convention fut arrêtée entre l'Evêque de Verceil et les habitans de Bielle. Ils obtinrent justice, l'évêque recouvra sa liberté et fut se retirer dans son chateau de Messerano. Ce n'est cependant qu'en 1379 que les Biellais commencerent à faire partie des sujets du Duc de Savoie, en se plaçant sous sa protection d'abord pour trente ans. Ce prince reçut lui-même leur serment, à Bielle, au mois d'octobre de la même année; mais avant que les trente ans

fussent échus, les habitans de Bielle, comparant le bonheur dont ils avaient joui sous un gouvernement juste, aux calamités qu'ils avaient précédemment et si long tems souffertes, firent un nouvel acte de soumission au quel ils ne donnerent plus de terme. Ceci se passa au mois de novembre 1408 et alors les communes de Sostegno, Cossila, Lessona et Benna se détacherent de la jurisdiction de Verceil pour passer sous la même domination.

Quelques années après la ville de Verceil et ses dépendances en firent autant et la puissance du Duc de Savoye s'étendit de ce coté jusqu'à la Sésia.

Aux querelles sérieuses que Bielle avait eues avec les évêques de Verceil et dont cette ville ne trouva le terme qu'en se plaçant sous l'égide des Ducs de Savoie, succéderent d'autres querelles moins sérieuses entre elle et les communes de sa dépendance qui cherchaient à se soustraire à sa jurisdiction et à avoir leurs magistrats particuliers. Plusieurs actes des Ducs de Savoie intervinrent à diverses époques pour maintenir Bielle dans ses droits, et leur publication dans les communes trouvait de l'opposition. Le village d'Andorno fit même une resistence formelle. Les débats furent sanglans et on eut peine à reconcilier les deux partis. Ce funeste levain de haine fermenta pendant long tems.

Dans le commencement du 16.e siècle la province de Bielle se ressentit de nouveau des malheurs de la guerre qui déchirait l'Italie entière. Ce fléau se renouvella encore dans le courant du même siècle entre Charles-quint et François premier. Le Biellais fut pendant quatre ans sous la puissance du roi de France Henry deux, et Mulatera convient que les relations commerciales de Bielle avec la France furent très-avantageuses à cette ville et à ses dépendances, ce qui fit que les habitans de Bielle étaient désignés dans le Piémont sous le nom de *Français de Bielle* et conserverent long-tems de l'affection pour la France

et surtout pour les habitans de la ville de Lyon avec lesquels ils avaient eu le plus de relations commerciales.

La peste exerça encore ses ravages sur cette province pendant les années 1599 et 1600. En 1626 le Duc Charles Emmanuel conserva à Bielle le titre de chef-lieu de Province et aggrandit son territoire des villes et bourgs de Santhia, Cigliano, Trouzanò, S. Germain et Baronzo, dépendans précédemment de la province de Verceil. Il créa à Bielle un collége de Jurisconsultes des meilleurs familles de cette ville, qui fut chargé de l'administration et présidé par un chef nommé *Préfet*.

Ces faveurs du Prince terminèrent les différends subsistans depuis tant d'années entre Bielle et Verceil qui vit enfin par là detruire les prétentions qu'elle avait conservées et voulu faire valoir jusqu'à cette époque décisive. L'indépendance de Bielle fut alors assurée.

Mais bientôt le feu de la guerre se ralluma avec violence dans toute l'Italie. Elle fut couverte d'Allemands, de Français et d'Espagnols, qui la ravagèrent eux et leurs alliés respectifs. L'année 1629 fut spécialement remarquable par les calamités qui affligèrent cette belle contrée. Le Piémont fut dévasté. Une épidémie affreuse introduite en Lombardie par les Allemands, exerça ses fureurs jusque dans le Biellais.

A ce fléau succeda celui de la guerre intestine causée dans le Piémont par le testament du Duc Victor Amédée, qui en mourant en 1637 et ne laissant que des enfans en bas âge, confia la régence à son épouse sœur de Louis XIII, Roi de France.

Cette guerre fut suivie d'un arrangement par suite du quel la regence fut cédée au Prince Thomas, qui devint Gouverneur d'Ivrée et du Biellais. Cette stipulation eut lieu en 1642. Mais les Espagnols en s'obstinant à conserver les places dont ils s'étaient emparé sous le prétexte de défendre les in-

térêts des princes mineurs, prolongèrent les calamités et ils laissèrent par toute la province surtout à Biella et à Cossila des marques d'une fureur inouie.

Si pour réparer leurs malheurs et leurs pertes les Biellais avaient su employer l'harmonie et la voie de la sagesse, ils auraient pu en peu de tems recouvrer le bonheur; mais en proie à une haine intestine et délirante, ils se livrèrent à toutes les fureurs de la discorde.

En 1704 les Français firent encore une irruption en Piémont et le Comte de Bonneval, qui commença sa carrière en brave capitaine et la finit en aventurier, vint prendre ses quartiers d'hiver à Biella et aux environs.

Mais enfin ces tristes jours furent remplacés par des jours de paix, d'ordre et de prospérité. En 1772 la province de Biella fut distraite du Diocèse de Verceil et eut son Evêque particulier. Ce nouveau Diocèse est maintenant réuni à celui de Verceil dont le dernier Evêque de Biella est le titulaire actuel.

La ville de Biella est placée pour ainsi dire au milieu de la province dont elle était la capitale, et par conséquent presque au centre de l'arrondissement de son nom. Elle est située à peu près à 45° 22" de latitude septentrionale. Sa situation élevée et les montagnes qui l'avoisinent au nord y entretiennent une température très-fraîche, assez variable, mais cependant saine. Ce climat est salutaire aux indigènes qui sont en général plus vifs, plus robustes que les habitans de la plaine. Ainsi la nature en refusant aux Biellais un territoire fécond, a compensé cette privation en leur accordant l'industrie.

La province de Biella divisée en montagnes, collines et plaine, produit moins de grains qu'il n'en faut pour la subsistance de ses habitans. Ces grains sont un peu de froment, de seigle et davantage de maïs. Les montagnes et les collines donnent des châtaignes; mais la production intéressante des côteaux est le vin qui

est en général de bonne qualité et forme une des principales richesses du pays. Les meilleurs sont ceux de Vigliano, Valdengo, Cavagna, Cerretto, Mottalciata, Cossato et Lessona. Ils se perfectionnent en étant conservés en bouteilles.

Les alpes offrent des pâturages aussi bons qu'abondans; ce qui favorise l'éducation des bêtes à cornes et à laine et procure d'excellent beurre et du fromage en grande quantité. On cultive aussi beaucoup de chanvre avec lequel on fabrique de la toile tant pour l'usage du corps, que pour le linge de table. Il y en a qui approche de la finesse des toiles de lin. Le pays fournit encore des fruits, des légumes et des noix dont on extrait une huile utile aux besoins de la vie et aux arts. Le bœuf, le veau, le mouton sont bons et abondans. Le gibier ne l'est pas moins, ainsi que le poisson et surtout les truites qui sont d'un goût très-délicat.

Les habitans sont laborieux et cultivent des arts et des professions diverses. Plusieurs vont les exercer au loin pendant le printems, l'été et l'automne, et rapportent en hiver à leurs familles les fruits de leurs épargnes. Une autre partie de la population est employée dans les manufactures établies tant à Biella, qu'aux environs. Là on fabrique des draps fins, demi-fins, grossiers, des droguets, des bouracans, des étamines, etc. On emploie pour ces divers genres d'étoffes les laines du pays et celles du Milanais, du Bergamasque et de la Romagne. A ces tissus il faut ajouter les *Ambrosettes*, espèce de serge inventée dans le pays et qui y est d'un très-grand usage. On fabrique aussi beaucoup de bonneterie en laine.

Il existe dans cette Province plusieurs manufactures d'étoffes de fil et coton, d'autres de futaine. On y fait aussi des chapeaux peu inférieurs à ceux de Lyon et un plus grand nombre en qualité commune. La culture du mûrier et des vers à soie offre encore des produits précieux. Les soies du Biellais vont de pair

avec les meilleures du Piémont. La filature des organsins occupe beaucoup de bras. On voit sur le Cervo des fabriques de papier. La plus ancienne date de l'an 1548. On trouve à Ronco une fabrique de poterie. Sur divers points il existe des forges où l'on confectionne des instrumens aratoires et surtout d'excellentes faux.

La nourriture des habitans des montagnes se borne aux châtaignes, à la farine de maïs et au laitage. Ils sont sobres et pauvres, probes et actifs. Mais on reproche en général aux Biellais un esprit processif et remuant. Peut-être procède-t-il d'une sorte d'énergie et d'impatience propres en général aux hommes nés dans les régions élevées, âpres et où la nature n'accorde rien qu'à l'opiniatreté du travail. Peut-être est-ce une suite des anciennes impressions produites par les querelles intestines des siècles passés. Peut-être aussi l'apathie commune aux habitans de la plaine, surtout dans la région des rizières, fait-elle ressortir davantage la vivacité des montagnards. Ce contraste est probablement la vraie cause de l'idée que l'on se fait du caractère des Biellais; car en général ils sont aussi soumis aux lois que tous les autres administrés du Département.

NOTICE

SUR LA VILLE DE SANTHIA.

Cette ville, qui n'a d'importance maintenant que parcequ'elle est le chef-lieu d'une Sous-préfecture, n'a jamais occupé un rang bien marquant dans la hiérarchie des villes de l'ancien Piémont. L'origine de sa fondation est absolument ignorée: et des étymologistes croyent pouvoir fonder l'opinion qu'ils ont de sa haute antiquité sur l'explication qu'ils donnent de son nom.

Le savant M.r Durando, natif de Santhia, ce qui est pour cette ville son titre de gloire le plus certain, paraît être d'avis que le mot *Santhia* dérive des mots celtiques *Sangtena*. Chez les Celtes le mot *sang*, qui se reconnaît encore dans les langues du nord de l'Europe, signifiait *chant* et *tenua*, *divination*, d'où l'on pourrait conclure que ce lieu fut une résidence de Bardes et d'Augures des peuples nommés Ictumuliens. Cette explication est plus satisfaisante que l'idée de ceux qui prétendent que le nom de Santhia est une contraction de celui de sainte Agathe, *sancta Agatha*, à la quelle cette ville est dédiée; car avant d'être reconstruite et placée sous les auspices de cette Sainte, l'église principale de Santhia était consacrée à s. Etienne, après avoir été sous le paganisme un temple d'Esculape.

Du tems des Romains ce lieu était un bourg distingué sous le nom de *Vicus viæ longæ*, *Bourg de la voie longue*, à cause de sa situation voisine de la route qui de Verceil conduisait aux mines d'or que les Romains exploitaient dans les montagnes au-dessus de la vallée d'Andorno. Ces mines étaient situées dans le territoire des Ictumuliens dont Santhia était le chef-lieu. La montagne que l'on suppose avoir renfermé dans ses flancs ce métal précieux s'élève entre la Doire Balthea et l'Elvo torrent : elle embrasse dans ses ramifications les collines d'Alice, de Cavaglia etc. On pense que ce qu'on appelle *Doire morte*, entre Santhia et Cavaglia, était un canal dérivé de la Doire et dont les eaux étaient employées au service de ces mines. Ce canal se dirigeait ensuite sur le territoire de Livorno, qui en était submergé; c'est pourquoi on l'appellait le *marais*.

Sur les voies militaires construites par les Romains, on était dans l'usage de placer à des distances à peu-près proportionnées entre elles dans les intervalles d'une grande ville à une autre des établissemens de deux espèces. Les premiers étaient nommés *muta-*

tiones ou *relais* ; et les seconds, *mansiones* ou *repos* pour les couchées, la nourriture, où les sépultures des divers agens civils et militaires de la République. Les logemens et les vivres étaient fournis en raison du rang des personnes. De Verceil à Ivrée, *Eporedia*, on comptait trente-trois milles de distance, savoir : quatorze de Verceil à Santhia où était établie la *mansio* ou le repos et dix-neuf de Santhia à Ivrée. Chacune de ces distances était probablement partagée en deux par une *mutatio* ou relais ; ce qui fonde cette opinion c'est qu'il y avait entre Santhia et Ivrée un point appelé *Septima lapis*, c'est-à-dire la septième borne en venant de cette dernière ville.

Il est donc permis de considérer Santhia comme l'ancien chef-lieu du pays des Ictumuliens à des époques très-reculées et comme faisant partie du territoire de Verceil sous la domination romaine. Cette assertion est fortifiée par une inscription ancienne citée par le respectable M. Durando et dont voici la forme et le texte.

OPPIDUM NUPER
SANCTAE AGATHAE
SUB REGINA THEODOLINDA
VICUS ANTEA VIAE
LONGAE ICTIMULO-
RUM PAGO
FORUM FREQUENTISSI-
MUM QUOD ROMAE
OLIM VIROS CONSULA-
RES SIBI PATRONOS
COOPTABAT.

Un hameau situé à un mille environ de Santhia du coté de l'est a conservé le nom de *Vicus*. Ses habitans devenus chrétiens l'ont appelé ensuite *San Vico*, ou Vico. M. Durando pense que ce n'est point le saint qui a donné son nom à ce lieu, mais le peuple de ce lieu qui a adopté le saint pour son patron à cause de la conformité des noms.

Santhia a conservé jusqu'à nos jours des traces distinctes de son ancienne dénomination de *Vicus vitæ longæ*. Ses armes pour en conserver le type symbolique représentaient une vigne s'élevant en ligne droite; mais cette dénomination paraît avoir été plutôt un surnom qu'un nom. Les Romains traçaient leurs routes droites autant que la configuration du sol s'y prêtait; Or pour se rendre de Verceil à Ivrée la ligne la plus droite passe par Santhia et par le hameau que nous venons de désigner sous le nom de *Vicus*.

En ne perdant pas de vue ce qui a été dit plus haut sur la manière dont les Romains divisaient leurs routes militaires, d'après le calcul de la marche que des hommes de guerre, voyageant en corps d'armée, peuvent faire en tems ordinaire, on reconnaîtra aisément combien il est probable qu'il ait existé une *mansio* ou un repos à Santhia pour partager en deux journées la route de Verceil à Ivrée et que chacune de ces journées devait être divisée en deux parties par un lieu de *halte*.

On pense que cette *mansio* ou *manse* subsistait encore à Santhia du tems de *Charlemagne* et même qu'il la jugea digne de le recevoir et d'y accueillir les ambassadeurs de deux des plus puissans princes de l'orient et du midi, l'un le fameux roi de Perse *Aaron al Raschild* et l'autre *Abraham Amurat* roi d'Afrique.

Vers le douzième siècle Santhia se constitua en république particulière. On date de cette époque l'établissement des communes et l'affaiblissement du système féodal dans cette partie de l'Italie septentrionale.

Cette révolution fut probablement opérée à l'imitation de celle de Bielle qui secoua ainsi le joug que lui imposaient les évêques de Verceil.

C'est cependant avant cette dernière ville et en 1373 que Santhia, lasse sans doute de se gouverner elle-même, passa sous la domination des ducs de Savoie, après avoir glorieusement soutenu plusieurs siéges contre divers assaillans qui en convoitaient la possession.

Mais, ainsi qu'on a pu le voir dans la notice sur Verceil, les guerres étrangères, les troubles civils ont fini par ruiner Santhia, par détruire ses remparts et en 1688 cette ville cessa d'être place de guerre.

Il résulte de ce qui précède que Santhia a pu être une ville plus peuplée qu'elle ne l'est maintenant, mais qu'elle ne fut jamais une ville importante. C'étoit un lieu de passage soit pour atteindre les mines, soit pour aller à Ivrée, et un endroit de repos militaire. Une médaille qui a existé dans le archives de la ville de Verceil, et portant ces mots : *Maxentius Augustus*, a été trouvée dans une tombe à Santhia, ce qui peut autoriser à croire que là avait été inhumé quelque Romain de distinction. De nos jours cette petite ville n'offre plus rien de remarquable. Sa situation dans la partie basse de la plaine qui est souvent submergée, la rend malsaine. La santé de ses habitans en est fréquemment altérée ; ce qui s'oppose à ce que leurs facultés morales se développent dans toute leur énergie, tant qu'ils languissent dans cette atmosphère épaisse et absorbante. Le brave capitaine *Facino Cane* au 14.e siécle et le savant *Durando* notre contemporain n'eussent peut-être paru que des hommes très-ordinaires, s'ils ne fussent jamais sortis de Santhia.

MÉMOIRE

SUR LA

CONSTITUTION ATMOSPHÉRIQUE

DU DÉPARTEMENT DE LA SÉSIA

PENDANT L'ANNÉE 1810,

ET SUR DIVERS OBJETS

D'ÉCONOMIE RURALE.

Ce Mémoire se ressent de la précipitation avec laquelle il a été rédigé. On y remarquera sans doute peu d'ordre et des négligences de style, conséquences inévitables de cette précipitation. Les Lecteurs m'excuseront lorsqu'ils sauront que j'ai tracé ce petit nombre de pages, au milieu des embarras qu'entraine le prochain transferrement de ma famille à deux cents lieues de Verceil. Si ce faible ouvrage pèche par la forme, que l'on se rassure sur le fonds; il est dû au digne Préfet de ce Département et j'y ai mis très peu du mien. Ce mémoire aurait été plus étendu, plus correct, je l'aurais présenté au Public avec plus de confiance, si j'avais été moins pressé par le tems. Qu'il soit du moins un témoignage de l'attachement que j'avais voué aux autorités et aux habitans de ce Département et du souvenir que je conserverai de mes heureuses relations avec eux!

MEMOIRE

Sur la constitution atmosphérique du Département de la Sésia pendant l'année 1810, et sur divers objets d'économie rurale.

La fécondité, la prospérité physique de notre Globe et le bien-être de ses habitans dépendent de la présence plus ou moins constante, de l'action plus ou moins régulière de cet astre au quel tant de nations dans leur ignorance ont adressé les hommages qui ne sont dûs qu'à la divinité dont il est une brillante image. C'est le Soleil qui vivifie tout par sa chaleur, c'est lui qui enleve des vastes reservoirs formés par les continens les bienfaisantes vapeurs sans les quelles, loin de rien féconder, ses rayons ardens dessécheraient et brûleraient tout. La chaleur et l'eau sont les principes de la végetation dont l'heureux développement résulte de leur juste combinaison. Les hommes sont donc vivement intéressés à connaître l'ordre des saisons, leur constitution particulière, les loix qui les déterminent et le grand système au quel se rattache leur retour périodique. Ils le sont de même à savoir quelles causes peuvent influer sur les retours de certaines constitutions atmosphériques dont les effets sont si désastreux ponr leur santé et si funestes aux moissons qui fondent leurs espérances. Mais la nature nous dérobe ses procédés et nos savans en sont encore réduits à des théories ingénieuses plus ou moins voisines de la vérité, qui ne peuvent offrir aux agronomes une marche certaine et une régle précise.

Dans cette impuissance de prévoir ce que sera la température de chaque année, il importe donc de multiplier dans chaque climat les diverses espèces de culture qui lui sont propres, afin que la réussite des unes compense l'insuccès des autres.

La constitution atmosphérique de 1810 dans l'ancien Piémont et principalement dans le Département de la Sésia, a démontré cette nécessité et devrait convaincre enfin les hommes, qui ne jugeant pas à l'honorable profession de cultivateur, d'autres connaissances, l'urgence de se soumettre à l'empire de l'expérience et de suivre les conseils que leur donnent leurs sages administrateurs, dont je suis ici le faible interprète.

Sans doute celui qui se permet de raisonner d'agriculture sur la simple théorie, a bien peu de crédit sur l'esprit du praticien et n'en mérite pas davantage. Mais lorsque les observations scientifiques sont basées sur de longues expériences, la raison ordonne de s'y rendre. Pourquoi donc, dès lors a-t-on répugné dans quelques parties de ce Département à cultiver la pomme de terre? Ne sent-on pas en ce moment de quelle utilité serait cette plante si nourissante et si saine? C'est précisement dans les collines, sur les parties des alpes qu'elle aurait prospéré et ce sont ces mêmes régions qui ont eu le plus à souffrir des intempéries de l'année.

Au moment où je vais me rendre, par les ordres de notre Auguste Souverain, dans un autre Département, je crois ne pouvoir donner aux cultivateurs de celui-ci une preuve plus certaine de mon zèle pour leurs véritables intérêts, qu'en les engageant à profiter des leçons agronomiques que leur respectable Préfet leur donne en père et en savant. Les points que je vais traiter dans ce mémoire sont tracés sous sa direction: ce sont les fruits de ses lumières et de ses veilles.

Pendant que des Savans distingués, que d'illustres académies s'efforcent à perfectionner la science météorologique, il importe que les agronomes cherchent à neutraliser les effets de l'instabilité des saisons, en confiant à la terre des semences qui puissent, si non triompher totalement de ses atteintes, du moins donner encore d'utiles produits.

Les neuf premières années de ce siècle ont été généralement abondantes. Les cultivateurs se sont laissés séduire par cette prospérité qui a mis leur prévoyance en défaut, et les a rendus sourds aux avis. L'année 1810 trop féconde en fléaux atmosphériques, doit servir à leur instruction. C'est dans ce but que nous allons parcourir rapidement les causes qui ont contribué à rendre cette année agricole aussi désastreuse. Nous verrons alors que, quand même on ne pourrait pas, à force d'observations, parvenir à démontrer quel est le système périodique de la constitution de notre atmosphère, il existe une espèce de prévoyance applicable à toutes les années et très-utile pour atténuer l'influence des intempéries semblables à celles de 1810.

Les premiers mois de cette fâcheuse année berçèrent l'espoir du laboureur. Mars eut beaucoup de ces beaux jours peu communs dans les climats de la plus grande partie de l'Empire. La terre n'avait jamais fait de plus belles promesses. Bientôt cette heureuse perspective s'évanouit; une constitution constamment froide et humide s'annonça au mois d'avril et se soutint presque sans interruption jusqu'au mois de novembre. Outre les grêles et les innondations, c'est à cette cause qu'on doit attribuer la mauvaise recolte du froment, du seigle, du maïs et des chataignes, et la presque nullité de celle du raisin. Le riz a incomparablement moins souffert; mais sa maturité a été considérablement retardée.

Traitons successivement et en particulier de chacun de ces objets.

Blé froment, Seigle.

Le moment où les pluies sont pernicieuses au froment et au seigle, est l'époque de la floraison de ces graines céréales. On sait que leurs fleurs sont hermaphrodites, que les *anthères* ou sommets des organes mâles qui sortent de la balle des grains, répandent le *Pollen* ou poussière fécondante sur les *stigmates* ou parties supérieures des pistils, qui sont les organes féminins. On sait aussi qu'on doit à l'action de cette poussière, la fécondation et le développement des embryons ou petits germes qui constituent le grain, c'est-à-dire la portion de la plante destinée à la nourriture de l'homme.

Si au moment où les étamines ouvrent leurs *anthères* et en font jaillir la poussière fécondante sur les *stygmates*, elle est enlevée par des pluies, les germes ne sont point fécondés; ils avortent; ils périssent. De même qu'ensuite d'un accouplement incomplet dans le règne animal, le résultat est la stérilité. Il arrive encore que sans entraîner ce principe créateur, des pluies froides l'altèrent et tuent le germe. (*A*).

Ainsi des grandes pluies, des brouillards froids, des gelées blanches, pendant la floraison des arbres fruitiers, sont fatales à leur production. Les gelées blanches détruisent les parties les plus tendres des fleurs, telles que les étamines et les germes; les

---

(*A*) *Secula florens antheras filamentis insidentes exerit, quo tempore si pluvia cadit pollen conglobatur, hinc que annonam difficilem augurator agricola, nec immerito: grana enim imminuuntur exinde quod plerique flosculi abortum passi sint.* (*Vide lin. amœnit. academ. sponsalia plant.*).

brouillards froids les altèrent ; les pluies enlevent la poussière fécondante. (x)

Tous les autres rapports étant égaux d'ailleurs, comme la chaleur diminue en proportion arithmétique de l'élévation des régions, on sentira aisément pourquoi la constitution froide et pluvieuse de cette année a été plus nuisible aux produits des collines et des montagnes, qu'à ceux de la plaine. C'est la cause des mauvaises récoltes faites dans le haut Biellais et dans la partie élevée de l'arrondissement de Verceil. Il faut ajouter à cette considération deux autres non moins puissantes : les pluies ont été plus abondantes dans ces régions que dans le reste du Département, et c'est dans plusieurs communes de leur dépendance que les ouragans et les grêles ont exercé leurs ravages. Concluons de cet exposé que les chances défavorables des saisons ménacent toujours davantage ces cantons, que la plaine. Leurs habitans doivent donc être encore plus prévoyans que les autres.

Outre les ravages des pluies que nous venons d'indiquer, elles ont occasionné d'autres dommages par les inondations et par le séjour des eaux dans les terres basses déja trop exposées aux infiltrations des eaux des rivières environnantes.

Les blés semés dans les terres argileuses et compactes dont l'adhérence des molécules les rend moins perméables, ont encore plus souffert de la stagnation des eaux que de la chûte de la pluie sur leurs fleurs. Par la raison inverse, les blés les moins maltraités ont été ceux des terrains sabloneux, parceque cette espèce de sol étant peu adhérente, laisse un libre passage à l'eau. Les cultivateurs pourraient donc garantir leurs champs des excés de l'humidité, ou

---

(x) *Cerasi et pyri florescentia instante, si pluat; mox florum casum; eorumque abortum patiuntur.* (*Linn. ibid.*)

de ceux de la sécheresse en faisant, selon la nature des lieux, le mélange des terres sablonneuses avec les terres argileuses; ils leur donneraient aussi le dégré de perméabilité dont elles auraient besoin. Par des saignées plus ou moins multipliées et en leur donnant de la pente, ils éviteraient la stagnation des eaux sur leurs champs. Ils devraient encore ne pas négliger les fossés d'écoulement, les tenir libres et propres, et s'attacher à laisser une plus grande distance entre les champs de blé et les rizières. Le choix des semences n'exige pas une moindre attention. Il faut aussi savoir les changer à propos; car il est démontré que quelques variétés de froment redoutent moins les terres humides et ne sont pas aussi sujettes que les autres au charbon si commun dans l'année 1810 et dans toutes celles qui lui ressemblent.

On a remarqué que le blé dont l'épi est rougeâtre réussissait dans les terres humides telles que celles de la Commune de Pravolo. C'est donc encore un soin important que le cultivateur doit avoir que celui d'approprier la semence à la nature du sol et de ne pas toujours tenir servilement à la méthode de ses pères, si l'expérience la condamne, ou si des procédés nouveaux tendent à la perfectionner.

Sous le rapport de la quantité de produit le seigle a moins souffert que le froment; mais la maladie du seigle, comme sous le nom d'*Ergot* en français, sous celui de *grano rachitico* ou *sperone* en italien, a été très-commune en 1810, parceque cette maladie est occasionnée par l'excès d'humidité et une température froide. On ne doit rien négliger pour garantir le seigle de cette épidémie qui rend vénéneux les grains qui en sont attaqués et cause des gangrènes sèches à ceux qui en font usage. (c).

(c) *On a longtems douté que le froment pût être attaqué de l'ergot et l'on a supçonné que l'on con-*

Dans le nombre des différentes espèces de semences céréales et notamment parmi les variétés de froment que M. le Préfet Giulio a apportées dans ce Département pour en faire des essais [illegible] lui-même, que par les soins d'agronomes éclairés [illegible] est trouvé des grains de l'espèce de froment dont l'épi est barbu.

M.M. Arborio, Maire de Verceil, Lanchetti docteur en médecine et plusieurs autres amateurs de l'agriculture ont reconnu par leur propre expérience que le produit de ce froment est bien plus considérable que celui de l'espèce communement cultivée dans le Département.

Nous allons rendre compte des observations détaillées que nous a communiquées à cet égard M. Germain Stroppa Secrétaire de la Commission administrative des hospices de Verceil.

---

fondait d'autres maladies de ce grain avec celle-ci. M. le Préfet Giulio a fait aux environs de Turin des observations nombreuses et a positivement trouvé des épis de froment ergotés, et les a déposés dans le Musée agronomique de la société d'agriculture de cette ville. Il en a trouvé de même sur la variété de froment nommée dans le pays frandina, *et par les italiens* grano-gentile bianco, *qui est très-cultivé dans le Mont-ferrat. Cette variété a, par la grosseur et la force de sa tige, la propriété de résister à l'action des vents impétueux fréquens dans les régions élevées, et supporte mieux qu'un autre le froid et les pluies. Son produit est aussi plus considérable. En convenant que sa farine est moins parfaite pour la panification que celle du froment ordinaire, on ne peut à cause des autres avantages, qu'en encourager la culture dans les collines du Département de la Sésia.*

V. Memorie della società centrale d'agicoltura della 27.ma Divisione militare per gli anni 9 e 10 pag. 83.

En 1807 le fils aîné de ce propriétaire fit ensemencer une hémine (environ 23 litres) de ce blé à épi noir dans une portion de champ choisie, bien labourée, fumée de même. Le produit connu du propriétaire fut de douze hémines, malgré le gaspillage occasionné par l'attrait de la nouveauté.

Ce beau rapport de douze pour un stimula M. Stroppa. Dans la nouvelle lune de mars 1808 après avoir fait préparer avec soin 93 ares, ou deux journées et demie de bonne terre, mesure de Piémont, l'avoir fait labourer à fond et largement fumer, il y fit semer huit hémines de blé noirâtre. Lorsqu'il commença à épier, les plantes paraissaient rares. Mais au printems toute la surface du champ offrait un superbe tapis vert foncé, agréable à la vue surtout lorsque les tiges d'une nuance bleuâtre et couvertes de rosée réflechissaient les rayons du Soleil en mille reflets de toute couleur.

En parcourant ce champ, M. Stroppa reconnut plusieurs épis de cette sorte de froment appelée en Piémont *Bertone* qui est le *triticum spica nuticâ*, froment sans arrêtes, ainsi que d'autres épis de froment commun. Il fit retirer ces plantes étrangères au froment à épi noir, afin que celui-ci restât seul et sans mélange.

Il examina avec scrupule les plantes de ce dernier et n'en trouva aucune atteinte du charbon, maladie si ordinaire dans les terrains humides de ce Département. Le produit des huit hémines fut de cent dix huit, c'est-à-dire de 14. 75 pour 1.

Ce blé étant moulu, le son ressemblait à celui du maïs. Le pain fabriqué avec sa farine était d'un très bon goût, mais ni si blanc, ni si bien levé et par conséquent ni si spongieux, ni si léger que celui de farine ordinaire. Les boulangers qui l'employèrent n'en furent pas très-satisfaits. On envoya de cette farine à Novi, parceque on la croyait excellente pour la confection des pâtes. Mais on n'en voulut plus faire usage et l'on fut forcé de vendre ce blé à 2 f.

50 centimes l'hémine, lorsque la même mesure de blé ordinaire se vendait trois francs.

Le même propriétaire en 1810 fit ensemencer de ce froment noir à la quantité de 14 hémines dans quatre journées de terre. Les pluies dévastatrices de cette année en réduisirent le produit à 65 hémines; ce qui établit entre la semence et le résultat de la récolte le rapport comme 1 à 4. 644 et c'est à peu près dans ce Département le rapport annuel entre le produit et la semence du blé ordinaire. Ce résultat a découragé M. Stroppa qui n'a point fait ensemencer de froment noir pour la récolte de 1811. Nous pensons qu'il ne persistera pas dans ce découragement, s'il veut faire attention aux observations suivantes.

Le blé à épis noirs a jusqu'a ce jour été reconnu exempt du charbon: il mûrit dix ou douze jours plus tard que le froment commun; sa tige est plus robuste, plus grosse; aussi résiste-t-il mieux à l'action des vents impétueux, et des pluies d'orage qui renversent trop souvent les moissons, nuisent à la maturité du grain couché sur terre et souvent aussi l'échauffent et le font germer dans la balle.

S'il n'a rendu en 1810 que ce que rend le blé ordinaire dans les années communes, le blé ordinaire dans le même tems n'a pas rapporté moitié de ce qu'il doit rendre. Le froment noir a donc donné en 1810 le double de l'autre et dans l'année 1807 et dans celle de 1808 il a produit 12 et 14 et plus pour un.

L'inconvénient le plus grave serait qu'il ne fût pas propre à faire un bon et beau pain, léger et de facile digestion. Mais avant de condamner ce blé et d'en prescrire la culture, a-t-on employé tous les moyens possibles pour en perfectionner la panification? a-t-on mis moins de farine pour un plus grand volume d'eau? y a-t-on ajouté plus de lévain? L'a-t-on assez manipulé? a-t-on analisé sa farine pour connaître la proportion qui la compose, et voir à quel dégré la substance gélatineuse y domine? a-t-on essayé de com-

biner cette farine avec celle du blé commun ! Voilà ce qu'il convient de tenter avant de rejetter l'usage de ce blé qui d'ailleurs présente tant d'avantages. Enfin, s'il ne peut être bon pour le pain de première qualité, il est probable que dans les campagnes on l'employerait avec succès, et de préférence au siegle qui est moins productif et lui est inférieur sous d'autres rapports.

Ces observations sont principalement adressées aux chymistes et aux personnes qui appliquent la pratique à l'étude de la théorie agricole.

Une autre variété de froment dont nous recommandons l'usage aux cultivateurs de ce Département est celle à épi roussâtre, dit *blé roux*, parceque son épi a une nuance telle que pourrait la lui imprimer un commencement de torréfaction à un feu vif. Ce blé est cultivé par plusieurs propriétaires; M. le Préfet Giulio en fait faire des essais dans sa propriété de S.t Georges, Département de la Doire. M. Donis de Prarolo l'a adopté et s'en loue. Il a reconnu que ce grain lui rendait constamment plus de 10 pour un, que sa pésanteur spécifique était sensiblement plus forte que celle des autres espèces, qu'il rendait aussi plus en farine et que cette farine très-blanche faisait un excellent pain. Tant d'avantages réunis sont dignes de la plus grande attention et nous allons indiquer le mode de culture que M. Donis employe avec succès à l'égard de ce grain précieux.

D'abord les terrains sabloneux, humides et surtout ceux sujets aux infiltrations ne lui conviennent pas. Il faut une terre forte cultivée à blanc comme pour le blé de mars et nourrie d'un fumier bien consommé. Cette terre doit être labourée avec soin, hersée de même. Les labours doivent être au nombre de trois, non compris celui qui précède les semailles qu'on doit faire entre le 24 7.bre et le 24 8.bre, mais pas plus tard.

Si l'on voulait semer de ce blé dans le même champ pendant deux ou trois ans de suite, voici la méthode à suivre. Après que le chaume de la première récolte a été enlevé, on doit donner à ce champ un premier labour droit, et ensuite le herser en travers. Huit ou dix jours après on donnera un second labour en travers, pour que la terre qui n'avait point été retournée par le premier trait de charrue, le soit par le second. On brise avec soin les mottes de terre qui nuiraient à la végétation. Lorsque la plante commence à sortir de terre, on herse encore une fois en travers; il serait encore mieux de doubler cette opération. Tel est le procédé suivi et décrit par M. Donis.

Cet intelligent agriculteur observe que ce grain souffre des fraîcheurs du printems, lorsque l'épi commence à paraître, ce qui le rend sujet à la *Nielle*, maladie moins contagieuse que le charbon, mais qui détruit le grain et ne laisse que la paille. On peut évaluer à une demie hémine par journée la perte que cette maladie occasionne lorsque les printems sont froids.

On doit conclure de ces données que la culture de ce grain doit être très-avantageuse, et l'on invite les cultivateurs à la propager en raison des localités et de la nature du sol qu'ils ont à ensemencer.

Les espèces de froment que nous venons de décrire prospèrent beaucoup plus dans la plaine que sur les collines et les montagnes. Mais le maître de la nature, en voulant que l'homme subsistât dans tous les climats, a eu la générosité de créer des plantes pour chacun d'eux. Les régions élevées ont aussi leur blé qu'on nomme *blé de Pologne*, dont l'usage serait d'une grande ressource dans la partie montueuse de ce Département.

On seme ce grain au mois de mars et dans deux mois il parcourt toutes les phases de la végétation, jusques et compris la parfaite maturité. On pourrait donc dans diverses positions de ce Département en

obtenir par an deux récoltes. M. Giobert Membre de la société d'agriculture de Turin, agronome habile et chymiste distingué, a cultivé ce blé avec le plus grand succès. Il en a semé sur des collines et a recueilli une récolte abondante.

Nous invitons les propriétaires de la haute Sésia et du Biellais à ne pas dédaigner l'éveil que nous leur donnons sur les avantages de l'introduction de ce froment dans leurs champs et à consulter le savant que nous venons de nommer pour connaître sa méthode de culture et comment ils pourraient se procurer de cette utile semence. Avoir un grain qui résiste aux inclémences de leurs sites élevés, ce serait pour eux posséder le plus précieux des trésors. Nous nous féliciterons d'avoir donné cet avis salutaire, si nous avons la satisfaction d'apprendre qu'il a été généralement écouté.

Maïs.

Plusieurs terrains n'ont pu être ensemencés en maïs d'août, (*meliga ostenga*) pendant le printems dernier, par suite des pluies continuelles; on a été reduit à y semer le maïs nommé *quarantina*, qui a passablement réussi. Mais ce dernier n'est dans les années ordinaires qu'un objet de seconde récolte. On le confie habituellement aux terres sur les quelles on vient de recueillir du froment et du seigle. L'inclémence du tems à engagé les cultivateurs à semer l'été dernier plus que jamais de cette espèce de maïs dont le produit a été d'un très-grand secours, quoique une partie n'ait pu atteindre une maturité parfaite, surtout dans les collines du Biellais et de l'arrondissement de Verceil.

Si le maïs demande un tems sec à l'époque des semailles, cette même sécheresse, si elle se soutenait, deviendrait son plus grand ennemi. Une observation constante a démontré que lorsqu'il ne tombe pas de

pluie entre le 15 juillet et le 15 d'août, la plus grande partie du maïs périt. Aussi les pluies fréquentes qui en 1810 ont été si funestes aux autres productions, ont conservé la portion principale du maïs de la plaine. Les collines et les montagnes, comme nous venons de le dire, ont été moins heureuses à cet égard, ainsi que sous tous les autres rapports, que la plaine. La récolte du maïs et celle des châtaignes qui sont la base de la nourriture des montagnards, y ont manqué presqu'entièrement. Le châtaigner est l'arbre à pain des montagnards, et lorsque son fruit est aussi rare qu'en 1810, c'est une calamité pour toute cette région.

Riz.

On n'a aucuns renseignemens positifs sur le tems où la culture du riz a été introduite dans l'Italie septentrionale, et sur ceux qui l'y ont apportée. On peut présumer par induction que ce sont les Espagnols qui l'ont reçue des Arabes, l'introduisirent dans le royaume de Valence et ensuite dans cette partie de l'Italie dont ils ont été les maîtres. Le premier acte de Gouvernement relatif aux rizières que nous connaissions date du 11 mars 1580 et est émané du Marquis d'Ayamonte Gouverneur de Milan pour le Roi d'Espagne.

L'époque reconnue dans le Département de la Sésia comme la plus favorable pour semer le riz est comprise entre le 10 avril et le 10 mai. Des circonstances extraordinaires forcent quelque fois à retarder ces semailles et c'est ce qui est arrivé dans le printems dernier à cause de la constance des pluies. On a encore dans l'année 1810 semé du riz même dans les premiers jours de juin. A' Costanzana il y en a eu de semé le 10 de ce mois et malgré les intempéries, il est parvenu à une parfaite maturité.

Si les semailles du riz sont tardives, sa maturité doit l'être dans la même proportion. Les épis commencent à paraître ordinairement à la fin de juillet et au commencement d'août. La floraison et la formation du grain suivent de près cette époque. On peut donner comme une règle certaine que moins la constitution est pluvieuse, plus elle est chaude, plus le riz fructifie, pourvu que les rizières soient suffisamment abreuvées. La chaleur favorise et hâte la maturité de cette plante qui nous vient des climats voisins de l'équateur, et dont la pluie et le froid rallentissent la végétation.

Dans des années de grandes chaleurs on a coupé du riz dès la première quinzaine d'août. En 1810 la récolte n'a commencé qu'après le 8 7.bre et s'est prolongée jusqu'aux approches du 15 8.bre. Le riz semé à Costanzana le 10 juin n'a été coupé qu'au commencement de novembre. Enfin, malgré la constitution pluvieuse et froide, la presque totalité du riz a mûri parfaitement.

Les pluies qui tombent sur le riz lorsque sa fleur se développe et que le grain se féconde, lui sont bien moins préjudiciables qu'au froment. Voilà ce qui explique pourquoi l'année dernière ne lui a pas été très-nuisible. Dans des terres et sous une position égales, si la maturité est plus ou moins hâtive, cela dépend de la chaleur des eaux. C'est par cette raison que la maturité est plus prompte et la récolte plus considérable dans les territoires de Tricerro, Costanzana, Saletta, Torrione, Lucedio, Trino, que dans les communes qui reçoivent les eaux avant elles. Car, plus l'eau s'éloigne de sa source, plus elle coule en petit volume sur des terres où elle se charge de principes fécondans, plus elle acquiert de vertu.

Il importe beaucoup de faire attention d'abord à la qualité originelle des eaux, ensuite aux modification qu'elles éprouvent dans leurs cours. Par exemple,

les eaux de la Sésia sont plus favorables à la végétation du riz que celles de la Doire. Parceque si les eaux de la Sésia sont le résultat de la fonte des neiges, elles coulent sur un lit large et peu profond et les rayons du Soleil pénètrent aisément jusqu'au gravier. Tandis que les eaux de la Doire proviennent d'une énorme quantité de glaces qui se dissolvent à l'époque des grandes chaleurs et roulent dans un lit très-profond où l'ardeur du Soleil ne peut faire des impressions aussi fortes. (*t*) Ces eaux sont en outre chargées de beaucoup de sable qui se dépose sur les premières rizières qu'elles arrosent, et nuit à leur fécondité. A mesure que ces eaux se dégagent du sable qui y était suspendu, elles se chargent des parties les plus solubles et les plus actives des engrais confiés aux premiers champs qu'elles parcourent. Elles s'échauffent par l'action du Soleil, par la fermentation de ces substances hétérogènes et acquièrent une propriété toujours croissante de fécondation, qui tourne à l'avantage des dernieres rizieres sur les quelles on les arrête.

Ce que nous venons d'exposer prouve l'extrême différence qui existe entre les eaux vierges ou crues, qui sont naturellement froides et sabloneuses, et les eaux qui ont déjà servi, qui sont saturées de principes fertilisans et vont toujours acquérant de la chaleur à mesure qu'elles coulent plus lentement et en plus

---

(t) *M. Ignace Giulio savant hydraulicien, a, dans une année de sécheresse extraordinaires et lorsque presque tous les autres torrens étaient à sec, calculé que la Doire Balthea dont il est ici question, introduisait au pont du Canal del* Rotto *900 roues d'eau, ou 462 mètres cubes, et plus. Ces eaux crues et sabloneuses sont si peu fécondantes à leur entrée sur les rizières que leurs rizières sont ordinairement très-peu chargées de riz.*

petit volume. Celles qu'on appelle eaux de fontaines, parcequ'elles appartiennent aux écoulemens et aux infiltrations, sont excellentes. Les cultivateurs doivent s'attacher à ces utiles distinctions afin de régler en conséquence leur mode de culture et la somme ainsi que la nature des engrais nécessaires à chaque qualité et à chaque situation de sol. Les eaux des canaux *del Borgo*, *del Butto*, *de Cigliano*, dérivent de la Doire et présentent plus ou moins, en raison de la proximité ou de l'éloignement où elles sont de leur origine, les qualités que nous avons détaillées ci-dessus. Les eaux des canaux secondaires sont incontestablement les meilleures.

Mais ces eaux, si elles portent avec elles la fécondité, exhalent aussi des miasmes méphitiques dangereux pour les êtres qui les aspirent. Il convient donc de les éloigner des habitations et surtout de construire ces habitations de sorte que le sol en soit assez élevé pour qu'il ne s'y fasse pas d'infiltrations et qu'il ne puisse s'y établir une humidité fétide et dévastatrice de la population. Proscrire les rizières même des terrains qui ne sont passibles que de ce genre de culture, ou leur laisser une trop grande extension sont deux extrêmes qu'il importe également d'éviter. La sagesse du Gouvernement saura à cet égard prendre un terme moyen qui conciliera également les intérêts généraux et les intérêts particuliers. Le code rural qui ne peut tarder à paraître, fixera sans doute d'une manière invariable cette importante partie de la législation et de l'économie rurale.

Mûrier.

Le mûrier est une des productions les plus précieuses de l'ancien Piémont. S'il peut prospérer en France dans toutes les régions où la vigne se plaît, il est encore dans cette partie de l'Italie septentrionale sous un climat plus analogue à sa nature. Il est très-beau dans le Département de la Sésia pourvu que

son pied ne soit pas exposé aux infiltrations des eaux des rizières. Plusieurs agronomes sont même d'avis que l'extension de ces dernières a nui au mûrier par cette cause. Si l'expérience change cette opinion très probable en certitude, ce sera un motif de plus pour poser des justes bornes aux rizières, afin de ne pas perdre une des plus belles productions du pays, c'est-à-dire la soie qui est justement estimée.

C'est un principe reconnu que le climat et la nourriture ont une puissante influence sur les individus même les plus robustes, et sur les animaux à sang chaud; à plus forte raison cette influence doit elle se faire ressentir dans les espèces qui semblent tenir de plus près au règne végétal, telles que les frêles et délicats vers-à-soie. Aussi les produits sont-ils dans les territoires de Gênes, Coni, etc. d'une qualité supérieure à ceux du Canavais, et du Vercellais. Il seroit donc bon de chercher à contrebalancer les effets du sol et de l'atmosphère, par le choix des mûriers dont on adopteroit la culture.

Toute espèce de mûrier nourrit le vers-à-soie; mais toute espèce n'est peut être pas également propre à lui fournir dans son plus haut dégré la substance de ce beau produit. Le fil est sans doute plus ou moins fin en raison de la qualité et de l'âge de la feuille que le vers consomme. On ne doit donc pas être indifférent sur l'espèce de cet arbre que l'on veut planter.

En l'an 10 [1811] M. le Professeur *Bonvoisin* de Turin a publié, dans un mémoire intitulé *Saggio sulle cagioni recenti della minor produzione in Bozzoli ed in sete nel Piemonte, e sui mezzi di rimediarvi*, (E) qu'on remarquait depuis environ 20

(E) *V. Memorie della Società centrale d'agricoltura della 27.ma Divisione militare per gli anni 9 e 10 pag.* 76 *a* 83.

à 25 ans qu'une quantité donnée de feuilles de mûrier et de vers-à-soie produisait une moins grande quantité de cocons qu'avant ce tems; qu'au lieu de 21 à 22 onces de soie (environ 646 grammes) par rub. (9 kilogr.) on n'en retirait que 18 à 19 onces au plus, c'est-à-dire 580 grammes à-peu-près. Il avance que d'incontestables et longues observations l'ont convaincu que cette perte doit être imputée à l'introduction trop générale du mûrier d'Espagne dont les feuilles trop substantielles fournissent un aliment trop humide, trop grossier, trop succulant, et cause des maladies putrides qui tuent les vers-à-soie avant qu'ils aient formé leurs cocons, ou les rendent incapables de les achever par excès de faiblesse. A' l'appui de son assertion M. Bonvoisin observe que dans la commune de Centallo Département de la Stura où ces insectes sont nourris avec des feuilles des mûriers roses appelés dans les pays *Mori Bigi*, ou mûriers gris, les vers-à-soie ne sont sujets ni aux maladies ni aux inconvéniens ci-dessus exposés et qu'ils donnent une très-abondante recolte de cocons excellens; tandis que dans des hameaux voisins et notamment dans celui nommé *San-Vito* les vers-à-soie ne reussissent jamais aussi bien malgré les plus grands soins. Leur produit n'arrive même pas au cinquième ou au sixième de ce qu'il était dans le tems ou les vers étaient alimentés avec la feuille du mûrier gris. Il ajoute encore qu'il a vu dans une grande ferme près de Verceil ces précieux insectes périr de pourriture par l'effet des feuilles du mûrier d'Espagne. Il attribue encore à cette cause la diminution et la détérioration des cocons des collines du Piémont et des territoires de Boves, Peveragno etc. et de quelques vallées. Il fortifie son opinion par des observations faites dans le territoire de Pignerol par M. l'Avocat Bertoux, dont les conséquences sur les effets de la nourriture des vers-à-soie avec l'une ou l'autre espèce de mûrier dont nous venons de parler sont absolument les mêmes et toutes en faveur du mûrier rose.

M. le Docteur Nysten a publié en 1808, par ordre de S. E. le Ministre de l'intérieur, un excellent traité sur les maladies des vers-à-soie ; (F) Afin de pouvoir constater si, conformement à l'opinion du célèbre chymiste *Vauquelin*, la combinaison différente des substances qui constituent les diverses variétés de feuilles de mûrier, pouvait donner quelque lumière sur l'origine des maladies des vers-à-soie. Il a analysé comparativement les feuilles du *mûrier sauvage* et celles du *mûrier greffé* ordinaire, à deux époques de la végétation, ainsi que les feuilles du *mûrier d'Espagne.*

« Cinqcent grains de feuilles de mûrier sauvage entièrement développées, lui ont donné

Eau	340	grains
Fécule verte	10	
Matière soluble dans l'eau et dans l'alcool	23	
Gomme	3	50
Matière végéto-animale . . .	0	75
Résidu insoluble	115	
Perte	7	75
Total.	500	

« Cinqcent grains de feuilles de mûrier greffé, dit mûrier gris, très-peu développées et telles qu'on les donne aux vers dans les deux premiers âges, ont donné

Eau	392	grains
Fécule verte	7	
Matière soluble dans l'eau et dans l'alcool	22	
Gomme	9	50
Matière végéto-animale . . .	1	50
Résidu insoluble	62	
Perte	6	
Total	500	

(F) *Recherches sur les maladies des vers à soie et les moyens de les prévenir, suivies d'une instruction sur l'éducation de ces insectes : ouvrage publié par ordre du Ministre de l'intérieur.*

Paris, de l'imprimerie Impériale 1808.

» Cinqcent grains de feuilles de mûrier greffé ordinaire, entièrement développées et telles qu'on les donne aux vers dans les derniers âges, ont donné

Eau	341	grains
Fécule verte	8	
Matière soluble dans l'eau et dans l'alcool	25	
Gomme	14	
Matière végéto-animale	0	75
Résidu insoluble	104	
Perte	7	25
Total	500	

» Cinqcent grains de feuilles de mûrier à longues feuilles, dit mûrier d'Espagne, entièrement développées, ont donné

Eau	339	grains
Fécule verte	10	
Matière soluble dans l'eau et dans l'alcool	20	
Gomme	5	
Matière végéto-animale	0	50
Résidu insoluble	119	
Perte	6	50
Total	500	

» Ces recherches analytiques, dit M. Nysten, ne » m'ont pas fourni *la moindre induction* relative aux » causes des maladies des vers à soie .... quelles » que soient les variétés de mûriers, on ne connaît » dans leurs feuilles aucune *qualité inhérente* à leur » nature, qui puisse donner lieu à la *muscardine* et » à la maladie des *morts-flats*. Il arrive tous les » jours dans la saison des vers-à-soie que l'on donne » des feuilles d'une variété quelconque et de la même » récolte à des vers de deux *magnaneries* dont l'une » est tout-à-coup ravagée par la *muscardine*, ou par » la maladie des *morts-flats*, tandis que dans l'autre » les vers conservent une santé vigoureuse et se trans-

» forment en chrysalides après avoir fait de très-beaux » cocons ... (c).

Ces expériences de M. Nysten prouvent qu'il existe encore beaucoup d'incertitude sur l'influence de la feuille du mûrier d'Espagne à l'égard de la santé des vers-à-soie et de la beauté de leurs produits. Si les analyses de M. Nysten nous donnent de l'embarras pour expliquer les expériences de M. Bonvoisin nous n'en sommes pas moins très peu disposés à chercher à l'infirmer. Car la difficulté d'expliquer un système n'est pas un motif suffisant pour le rejetter lorsque par des observations étendues, aussi exactes que multipliées, il paraît constamment démontré que les feuilles de telle espèce de mûrier sont nuisibles, et celles de telle autre espèce salutaires, et que la proportion des principes extraits par l'analyse ne paraît pas suffire à M. Nysten même pour expliquer sous tous les rapports comment ces principes sont combinés dans les feuilles avant leur décomposition et comment cette combinaison inconnue et sans doute si importante agit sur l'économie animale de ces précieux insectes.

Il nous semble donc qu'on ne peut trop multiplier et répéter les expériences et soigner les observations sur un objet d'une si haute importance, afin de fixer les idées sur les qualités malfaisantes ou non des feuilles du mûrier d'Espagne. On ne doit pas se lasser de faire des recherches expérimentales et approfondies pour essayer de connaître quelle influence peut avoir, dans des circonstances d'ailleurs identiques sous tous les autres rapports, la feuille de tel ou tel mûrier sur la santé des vers et la qualité de leur soie.

M. Hysten lui même convient » que les variétés » des mûriers et les endroits où ils sont cultivés pa-

(c) *V. l'ouvrage de M. Nysten, pag.* 24 *à* 31.

» raissent avoir quelque influence sur la qualité de » la soie. » (H)

S'il nous était permis de hazarder notre opinion sur le travail de M. Nysten, nous oserions dire que nous trouvons dans le résultat de ses analyses des raisons qui fortifient le système de M. Bonvoisin. Car, si les feuilles de toutes les espèces de mûrier contiennent les mêmes principes constitutifs, il est à remarquer que celles que ce dernier considère comme les plus saines, sont celles où l'eau, la matière végéto-animale et la gomme sont en plus grande quantité; et les feuilles présentées par lui comme d'un usage dangereux sont celles où ces substances dominent moins. D'où l'on pourrait présumer qu'ayant une analogie plus intime avec l'organisation des vers à soie et son produit, les feuilles où elles abondent, sont celles qui lui conviennent et les feuilles où elles sont plus rares celles qui lui nuisent. Il est, ce nous semble, prudent, jusqu'à ce qu'on soit plus éclairé sur cette matière, de donner la préférence à la culture du mûrier rose, nommé en Piémont mûrier gris.

Pomme de Terre.

La pomme de terre, improprement nommée *patate* est originaire du nouveau monde qui a fait à l'ancien de si précieux et si funestes présens. La pomme de terre peut être placée sans contredit au rang de ses dons les plus importans. Elle fut transplantée d'Amérique aux environs de Londres sur la fin du 15 siècle et y fut d'abord cultivée comme un objet de curiosité. Bientôt elle s'y multiplia et devint un des principaux alimens du peuple Anglais. On la porta dans le Nord de notre continent et son usage y est devenu de première nécessité, sur tout en Flandre, en Hollande et dans plusieurs autres contrées de leur voisinage.

(H) *V. l'ouvrage précité, pag.* 29.

Cette plante produit une fécule abondante légère et très-substantielle ; et ce qui prouve à quel point elle nourrit et fortifie les individus qui en font usage, c'est qu'on remarque que, sans le développement d'aucune autre cause, la population a considérablement augmenté dans les pays qui l'ont adoptée comme la base de la nourriture ; c'est aussi que dans plusieurs de ces mêmes contrées où le froment et les autres plantes céréales d'espèce analogue sont excessivement abondans, le peuple a très-spontanément donné la préférence à la pomme de terre, parcequ'il l'obtient à meilleur prix, qu'elle se prépare plus promptement et à moins de frais, et que la simple addition d'un peu de beurre et de sel en fait en même tems un mets d'un goût agréable et l'équivalent du plus beau pain qui n'est pas toujours à la portée de la classe nécessiteuse.

Il y a plus de vingt ans qu'à Paris, où la mode décide de la destinée de tant de choses qui ne valent pas la pomme de terre, on a vu cet humble, mais utile légume associé aux mets les plus recherchés, prendre place sur la table des grands et des riches ; tandis que le peuple, résistant à tort aux leçons du célèbre Parmentier, en dédaignait l'usage. Il n'a pas moins fallu que la disette causée par nos troubles politiques en 1794, pour vaincre cette injuste et nuisible répugnance. Aujourd'hui la pomme de terre est appréciée par toutes les classes de la société.

Cette plante, connue en Piémont sous le nom de *Tartifola*, est le *Solanum tuberosum* de Linnée. Tournefort l'appelle *Solanum esculentum tuberosum flore albo*. Sa racine est bulbeuse. On ne doit pas la confondre avec la véritable patate, de la famille des *Convalvuli* qu'on nomme en France *Topinambourg*, dont la racine est nauséabonde, indigeste, donne des coliques et ne semble pas destinée à la nourriture de l'homme. La pomme de terre est originaire du Perou où elle porte le nom de *Papas*.

Le savant et philantrope Parmentier, qui a si bien développé les nombreux avantages de cette bienfaisante racine, en distingue onze espèces. Les agronomes doivent consulter son ouvrage pour connaître ces variétés et juger d'après la nature du sol qu'ils ont à cultiver, celle qui leur convient d'adopter.

Je sais que sur une terrasse que j'avais fait exhausser sur les bords de l'Escaut avec des décombres de vieux murs, les quels je fis couvrir d'une légère couche de terre végétale mêlée de fumier de cheval, je fis planter des oeilletons de pomme de terre blanche et ronde, j'en obtins une récolte considérable et de la meilleure qualité. J'eus au moins cent pour un.

Il me serait difficile d'assigner ici l'espèce qui convient le mieux aux collines de ce département. Mais ceux qui desirent faire des expériences trouveront de bons guides dans le traité de M. Parmentier et dans le mémoire que M. le Préfet GIULIO a fait insérer en 1799 dans le calendrier géorgique de la société d'Agriculture de Turin. (1)

De longues observations ont fait reconnaître que la pomme de terre n'est jamais plus abondante que dans les années défavorables aux autres récoltes destinées à la nourriture de l'homme. N'est-ce pas un avis formel que la prévoyante providence nous donne d'en propager la culture? Et de qui l'homme a-t-il à se plaindre, si ce n'est de lui même, lorsqu'il s'obstine à négliger un semblable avis? La providence ne veut pas que l'homme souffre; mais elle veut qu'il travaille et qu'il pourvoie par son industrie à sa propre conservation. Ne point le faire, c'est l'offenser.

---

(1) *L'ouvrage de* M. *Parmentier est intitulé*: Recherches sur les végétaux nouvrissans, qui dans les tems de disette peuvent remplacer les alimens ordinaires, avec des nouvelles observations sur la culture des pommes de terre. Paris, 1791, de l'imprimerie Royale, 1. vol. in 8.

Les montagnards surtout, dont le chataigner est la principale ressource, ne voyent-ils pas souvent leurs espérences trompées, à cause de l'âpreté et de l'inconstance de leur atmosphère? Si pendant que ces productions extérieures sont exposées aux chances des saisons, ils confiaient à la terre un autre trésor qui se trouverait dans son sein à l'abri de ces mêmes chances, ils auraient toujours leur subsistance assurée. On peut même certifier que cette nourriture serait moins pésante et plus saine que ne l'est la chataigne mangée en grande quantité. Leur santé ne pourrait que gagner, s'ils formaient leurs repas partie de pommes de terre, partie de chataignes, sans négliger l'usage du lait et du maïs.

Prairies.

La conservation des prairies dans le Département de la Sésia est une partie très-importante de l'économie rurale. C'est de leur entretien et de leur amélioration que dépendent la santé et la multiplication des chevaux dont on commence à régénérer l'espèce avec succès, grâce aux superbes étalons fournis par le Gouvernement; des bêtes à cornes dont on croit remarquer que le nombre diminue et que la qualité s'appauvrit; et enfin des bêtes à laine si nécessaires pour alimenter les manufactures du Biellais, sans payer à l'étranger un tribut annuel qui diminue la somme du numéraire dans le Département. Pour que les prairies soient fécondes en herbes saines, elles ne doivent point être trop basses, afin que l'eau n'y séjourne qu'autant qu'il est nécessaire pour la végétation. Sans cela les plantes des marais s'y multiplient, les herbes y contractent de la rouille et deviennent d'un usage dangereux. Celles même des prairies basses qui sont soumises aux infiltrations des eaux des rizières, deviennent absolument funestes aux bestiaux qui paissent leurs herbes. Il faut que les prairies soient éloignées des rizières. C'est encore une des causes qui rendent

la trop grande extention de ces dernières désavantageuse. On remédie à la situation trop basse des prairies, en en remuant la terre, en l'exhaussant au centre de manière à ce que l'eau se rejette vers les extrémités, en multipliant les saignées, les fossés, en disposant de petites écluses selon les localités, et en les ouvrant et les fermant d'après ce que la saison et la quantité d'eau commandent. Dans le Piémont il n'y a pas de leçons à donner à cet égard aux cultivateurs. Sous un climat heureux comme celui du Piémont et avec le système ingénieux d'irrigation tel que l'industrie de ses habitans le crée, les prairies doivent être excellentes et d'une rare fécondité. On en a la preuve sur tous les points où le voisinage des champs de riz ne peut pas nuire aux herbages. Il convient donc que l'autorité en protégeant dans de justes proportions ces deux genres de culture, empêche l'une de préjudicier à l'autre. Les conséquences qui résulteraient de la diminution ou de l'appauvrissement des prairies sont faciles à prévoir et tourneraient même un jour au détriment de ceux qui les auraient fait naître. On les engage à réfléchir sur ce point et à mieux consulter leurs véritables intérêts. Que deviendraient les autres espèces de culture, que deviendraient ils eux mêmes quand'ils manqueraient de chevaux, de bêtes à cornes et de moutons, quand'ils auraient perdu le produit des vers-à-soye; quand ils auraient augmenté dans leur atmosphère la somme des miasmes putrides au point de compromettre la santé de toute la population du département! Pensent-ils que le Gouvernement n'arrêterait pas cette spéculation dangereuse que leur suggèra la séduction de l'intérêt du moment?

Chevaux.

Avant l'époque où la bienveillance de notre Gouvernement qui s'étend à tout, n'eût pourvu à la régénération de la race des chevaux dans le Département de la Sésia, par l'envoi d'étalons de la [illegible]

belle nature, ce quadrupéde si nécessaire à l'homme y dégénérait sensiblement par le peu d'attention que les habitans des campagnes apportaient dans les accouplemens, leur négligence dans l'éducation des poulains et la mauvaise habitude de les soumettre trop-tôt au travail. Si cet abus avait continué, la race des chevaux se serait, pour ainsi dire, perdue dans le Département. Ces animaux nés de mélanges faits au hazard, ne présentaient aucune qualité marquante, aucun caractère distinctif qui pût mettre à même d'établir une comparaison entre eux et les chevaux Napolitains, Suisses, Allemands ou Normands. Ces chevaux sont ordinairement employés aux charois, aux travaux de l'agriculture et au service des voitures de louage. Ils ne peuvent convenir pour la selle ou le carosse. Ceux employés à ces usages sont tirés du Holstein, de la Normandie, etc.

Mais le Département de la Sésia jouira bientôt de ses propres ressources en ce genre. Déjà l'introduction des beaux étalons des haras impériaux y a fait presque totalement disparaître ces méprisables étalons indigènes de propager la race du plus beau des quadrupédes consacrés au service de l'homme. En 1809, quatrevingtrois jumens ont reçu les principes de leur fécondité de cette noble source. Cent quatrevingtrois ont eu le même avantage en 1810. un assez grand nombre de poulains de la plus grande espérance sont les heureux fruits de ces accouplemens.

Les deux étalons de 1809 étaient l'un Normand et l'autre Espagnol. Ceux de 1810 étaient au nombre de trois, dont deux Normands et un Napolitain, tous d'une excellente qualité.

Pour tirer tout l'avantage possible de cette espèce régénérée et ne pas détruire, à défaut de précautions, le bien qui résulte d'accouplemens aussi avantageux, voici les soins aux quels on doit particulièrement s'attacher.

Il ne faut pas laisser les poulains têter trop long tems. Cela les rend lourds et nuit à l'élégance de

leurs formes et à leur vigueur. Six mois de lait leur suffisent. Lorsqu'on commence à les sevrer, on ne doit pas leur donner par jour plus de huit livres de ton, poids de Piémont, ce qui correspond à peu-près à trois kilogrammes. Cette quantité suffit au poulain le plus robuste. On doit augmenter cette ration graduellement et peu à peu en y ajoutant du son deux fois par jour.

On observera de ne point envoyer les poulains au pâturage avant de leur avoir donné du son, et il faut les faire boire une heure avant de les conduire dans les prés. On doit surtout éviter soigneusement de les exposer au froid et à la pluie.

S'ils sont destinés à la condition de hongres, on ne les soumettra à cette opération que lorsqu'ils seront atteint une année révolue. Il voudrait même mieux différer jusqu'à dix-huit mois, pour qu'ils eussent plus de force: l'hiver à cause de sa rigueur, l'été à cause de la chaleur excessive et des mouches, ne conviennent pas pour cette opération qu'il vaut mieux faire au printems, ou en automne.

Une condition importante pour le perfectionnement de la race des chevaux et le développement de leurs qualités, est de ne pas ferrer les poulains avant que la corne du pied se soit bien formée et de ne pas les assujettir trop tôt au travail; autrement on s'expose, en voulant exiger d'eux des services précoces, à les énerver et à les empêcher d'atteindre jamais au dégré de vigueur dont ils sont susceptibles. La qualité du fourrage, les rations réglées, l'exercice régulier, la plus grande propreté sont encore des conditions très-essentielles.

Anes et Mulets.

On propageait aussi dans ce Département les ânes et les mulets par des accouplemens ou des croisemens aussi peu raisonnés, aussi mal entendus que ceux des chevaux. Ce vice existe toujours sur beaucoup de points du Département. Cependant le Gouvernement y a envoyé deux baudets de belle origine pour réformer les espè-

res. Quelques propriétaires ont déjà eu le bon esprit de profiter de cet avantage. Les mulets qui font le service de transport dans nos vallées et nos montagnes, viennent en partie de la Savoie et de la vallée d'Aoste. En sachant user à propos des bienfaits du Gouvernement, toutes ces races pourront se multiplier dans le Département même, sans avoir recours aux contrées voisines, ni aux baudets de mauvaise qualité qui, dans les mois de mai et juin, parcourent une partie de nos campagnes pour propager leur méprisable espèce.

Bêtes à cornes.

Les bêtes à cornes sont dans le département de la Sésia, comme dans tout le Piémont, employées au labourage et à une partie des charrois dans la plaine. Elles devraient aussi, comme dans d'autres parties de la même contrée, y être un grand objet de commerce d'exportation. Au contraire elles n'y multiplient pas assez; leur espèce y dépérit et l'on se voit forcé pour les avoir de bonne qualité, de les extraire des départemens de la Stura et du Pô. Quelle en est la cause? Il sera inutile de la dire, lorsque nous aurons fait remarquer que dans ce même département de la Sésia, les génisses et les veaux élevés dans les excellens pâturages des montagnes, ne le cèdent point en qualité à ceux des autres départemens Subalpins. Les mauvaises herbes des prairies basses, l'humidité de la plaine, son insalubrité agissent sur ces animaux comme sur tous les autres individus. Tant il est vrai que le climat et la nourriture décident des qualités physiques de ces mêmes individus. Qu'on ne croie pas que nous cherchons à faire la guerre aux rizières, et que nous désirons leur anéantissement. Non: nous souhaitons seulement qu'on ne leur consacre que les terrains qui ne peuvent pas être mis en autre culture; qu'on les empêche d'envahir toute la plaine et d'approcher trop des villes et des villages. Certain Roi de la fable devint la victime du vœu insensé de voir

tout ce qu'il touchait se convertir en or. Évitons le même malheur et ne tombons pas dans de semblables excès en métamorphosant nos bonnes terres à blé, nos fécondes prairies, en rizières. Donnons à chaque nature de sol la semence qui lui convient et respectons un peu plus la population. Songeons aux hommes, à leur santé; songeons qu'ils ont besoin d'auxiliaires et qu'ils les trouvent dans les chevaux, les bœufs et d'autres quadrupèdes; songeons qu'ils ont aussi besoin, outre les végétaux, d'une nourriture animale, saine, corroborante, agréable au goût; pour l'obtenir il faut que les espèces destinées à cet usage soient bien nourries et sainement soignées. Il importe donc qu'on s'occupe activement de l'amélioration des prairies et de leur extension. Les environs de Coni, de Turin, de Pignerol, sont des modèles à imiter. Alors le département de la Sésia, au lieu d'importer des bêtes à cornes, pourra concourir avec les départemens voisins à leur lucrative exportation, après avoir retenu ce qui lui est nécessaire pour la consommation, pour le labourage et les transports.

Bêtes à laine.

Il nous semble que l'on ne se livre point dans le département de la Sésia au perfectionnement de la race des bêtes à laine, autant qu'on est intéressé à le faire, surtout dans l'arrondissement de Bielle où la laine est la matière principale des nombreuses manufactures qui y existent.

Cependant lorsqu'on a sous les yeux les constans succès du bel établissement pastoral de la mandria près de Chivas, que le jury des prix décennaux a désigné comme ayant droit à celui destiné à ce genre d'industrie, et qu'un exemple aussi encourageant s'unit à l'intérêt personnel, on ne devrait pas hésiter à se donner des soins pour obtenir de pareils avantages.

L'arrondissement de Bielle tire annuellement du Royaume d'Italie pour environ 180 milles francs de laine. Tandis que si l'on multipliait dans les vallées du

département les troupeaux de moutons, et si l'on opérait des croisemens des brébis indigènes avec des béliers mérinos, on se verrait en peu de tems indépendant des pays étrangers.

La personne du département qui a le plus multiplié les essais dans ce genre est M. Avogadro de la Motte. L'heureux résultat de ses expériences prouve que si les laines Piémontaises sont plus grossières que celles des races Padouanes, de la Romagne et de la Calabre, telle est pourtant la puissance génératrice des pères, son énergie a une influence si active et si prompte, qu'en accouplant des brébis Biellaises avec des béliers Espagnols, on obtient, par plusieurs accouplemens successifs, une race métisse qui, dès la 3.e ou la 4.e génération, paraît atteindre la beauté et la perfection des laines d'Espagne. Cela est d'autant plus aisé à concevoir que, de toutes les laines Subalpines, les Biellaises sont les moins grossières. M. De la Motte a fait les observations suivantes sur le raffinement des laines du Biellais par la voie du croisement avec les béliers d'Espagne.

Il remarque d'abord qu'il faut quatre générations successives pour élever les laines du pays à un dégré de qualité capable de rivaliser avec celles d'Espagne, en commençant par l'union d'un bélier de Ségovie avec une brebis Biellaise. La brebis produite par cet accouplement a une toison qu'on peut estimer de 3.e qualité; elle est, par la forme et la finesse, bien inférieure à celle du père. Mais, dès cette première génération, elle surpasse de beaucoup en beauté celle de la mère.

M. De la Motte remarque ensuite que si les métisses issues de cette première lignée sont alliées à des béliers de Ségovie, la brebis qui en provient porte une toison qui ressemble, quant à la forme, à celle du père. Mais au milieu de la laine crépée comme l'est celle d'Espagne, sont parsemés des flocons d'une laine pareille à celle de la mère métisse. Sur l'épine et sous le menton on trouve une laine qui conserve quelque

ressemblance avec celle qui couvre les mêmes parties chez la mère. Mais elle lui est déjà supérieure en finesse.

De l'accouplement d'une métisse de 2.e génération avec un bélier de Ségovie, naissent des brebis dont la toison ressemble entièrement, pour la forme, à celle du père, et lui cède très-peu en finesse. On n'y trouve presque plus de ressemblance avec celle de la mère, à cela près de quelques brins d'une laine plus longue et plus grossière que le reste, épars ça et là et plus saillans que la toison même.

Enfin les métisses de la 3.e génération, saillies par des béliers mérinos, engendrent des brebis dont la toison, égale celle du père, en forme, en finesse, en beauté. On peut alors considérer cette race comme entièrement ou presque entièrement perfectionnée et digne de marcher de pair avec la race Espagnole. De ce moment on peut assurer que le perfectionnement obtenu sera inaltérable et continuel si l'on persévère à se servir de béliers Espagnols dans les accouplemens successifs. Car si ce nombre de croisemens a suffi pour produire un tel dégré d'amélioration, leur influence sera encore plus efficace pour empêcher la dégradation des races métisses perfectionnées par leur concours.

Ce qui a, dit-on, empêché plusieurs propriétaires de s'adonner à ce genre si utile de perfectionnement des laines dans le Département, c'est que pour conserver le dégré de beauté des toisons aux brebis, il ne faut pas les traire et que la perte du laitage paraissait à ces propriétaires un trop grand sacrifice. Nous pensons que cette difficulté ne devrait pas les arrêter. Si nous ne nous trompons, elle est susceptible d'être aisément vaincue. Du moins l'objet est assez important pour qu'on en fasse l'essai. S'il faut aux manufacturiers une laine de la 3.e génération et que l'extraction du lait des brebis métisses de cette génération grossisse leur laine au dégré de celle de la 2.e génération ou plus encore, qu'on essaie de donner un ou deux croisemens de plus, jusqu'à ce

qu'on ait obtenu le juste dégré. Alors on aura la laine convenable sans perdre le lait des brebis et cette laine sera celle du Département et non un produit étranger.

L'ennemi le plus dangereux des moutons est l'humidité mal-saine des terrains submergés et marécageux. Mais les montagnes et les collines leur sont favorables, parcequ'ils y ont le pied sec et qu'ils y trouvent des plantes plus succulentes et plus aromatiques. Il est facile de les placer sur le sol qui leur convient dans ce Département.

Les habitans de l'ancienne France sont étonnés, en arrivant dans ce pays-ci, de l'espèce de mépris que les indigènes font de la chair du mouton, qui est en Normandie, en Bretagne et ailleurs, une des viandes les plus succulentes et des plus saines dont on puisse faire usage. Mais lorsqu'on leur sert du mouton de la plaine du Département, ils reconnaissent bientôt la cause de ce dédain. Le mouton ne devroit donc jamais mettre le pied dans la plaine, surtout dans sa région inférieure.

On doit former des vœux pour que beaucoup de propriétaires de ce Département suivent les exemples donnés, à l'égard de l'éducation des moutons, par quelques personnes et surtout par M. Avogadro de la Motte et M. Lébole.

Conclusion.

Nous aurions désiré pouvoir donner quelques détails sur la culture du pastél (isatis tinctorum) dont le Gouvernement récomande la propagation, afin de remplacer l'indigo. Mais M.r le Préfet Giulio le fera d'une manière bien plus utile, après les essais que lui et d'autres agronomes distingués se proposent de fere avec la graine que S. E. le Ministre de l'intérieur a promis d'adresser à ce Magistrat..

Quelques réflexions sur la culture, la taille et la greffe des arbres fruitiers auraient aussi pu servir à l'amélioration de cette partie du jardinage. Nous n'a-

n's pas eu assez de tems pour observer ce qu'il co^urait à dire à cet égard. Ainsi nous laisserons soin à de plus habiles.

La vigne aussi aurait mérité qu'on s'occupât de son amélioration. Nul doute qu'avec un peu plus de soins on ne puisse, dans divers cantons et sous un climat aussi heureux, la porter au plus haut dégré de perfection. Il nous paraît encore sûr que l'on pourrait faire d'utiles changemens à la manière de confectionner le vin et plus encore dans le mode de conservation de cette liqueur qui se détériore si facilement. M. le Sénateur Chaptal a donné sur cet objet un traité digne de son auteur et que les propriétaires éclairés de ce Département sont intéressés à consulter, pour en adapter les principes aux localités, avec les justes modifications qu'elles peuvent indiquer.

Mais un point essentiel dans les circonstances présentes est de répondre aux hautes vues de politique et d'utilité générale du Gouvernement, en s'attachant à établir dans ce pays la fabrication du sirop et du sucre de raisin. Les collines de ce département ordinairement si fécondes en fruits de ce genre, en ont été privées en 1810. Cette cause a empêché de s'occuper de cette fabrication. Sans doute l'année 1811 sera plus fertile et l'on pourra fabriquer en grand du sirop et du sucre dans les belles collines comprises entre la Doire et la Sésia. Dans cette espérance nous insérons à la suite de ce mémoire l'instruction publiée par ordre du Souverain.

Puisse ce mémoire atteindre notre unique but, en contribuant en quelque chose au bonheur des habitans de ce département!

INSTRUCTION

SUR

LA FABRICATION

DU SUCRE DE RAISIN.

Il y a peu d'années que M. *Proust* a fait connaître que le sirop du raisin d'Espagne contenait à-peu-près les trois quarts de son poids de sucre cristallisable ; et déjà, sur divers points de la France, on est parvenu à le raffiner par divers procédés, et à obtenir une cassonade qui peut remplacer le sucre de canne dans tous ses usages. Ces premières tentatives ne sont encore que des essais ; les procédés, qu'on a suivis seront sans doute perfectionnés ; mais, tels qu'ils sont, les résultats qu'ils nous offrent ne laissent plus aucun doute que la vigne ne soit plus riche en sucre que la canne, et que le sucre du raisin ne puisse suppléer avec avantage au sucre de canne. Les conséquences que peut avoir cette découverte pour la prospérité de la France, n'ont pas échappé au génie bienfaisant de sa Majesté l'Empereur : il a voulu qu'une commission réunit, dans une instruction populaire, tout ce qui nous est connu sur cet art nouveau : et c'est pour répondre à la confiance dont nous avons été honorés, que nous publions ce qui nous est parvenu de plus parfait jusqu'à ce jour, bien convaincus que l'expérience et l'industrie ne tarderont pas à perfectionner et simplifier ces procédés, et que le temps n'est pas éloigné où la préparation du sucre deviendra une opération de ménage tellement simple, que chaque famille fabriquera son sucre pour ses usages, comme elle fait son résiné, son sirop et ses confitures.

PREMIÈRE OPÉRATION.

Préparation du Moût.

Tous les raisins contiennent du sucre ; mais tous n'en contiennent pas une égale quantité.

Les raisins les plus doux ne sont pas toujours les plus sucrés.

En général, les raisins qui fournissent les vins les plus spiritueux, sont ceux qui sont les plus riches en sucre.

Au reste, l'expérience apprendra bientôt, dans chaque canton de vignoble, quels sont les raisins qu'on doit préférer.

En général, on donne déjà la préférence aux raisins blancs, parce qu'ils donnent moins de principe colorant, et qu'on les obtient à plus bas prix.

La quantité de sucre doit encore varier selon les climats, les saisons et la maturité du fruit. Ainsi les raisins du midi fourniront plus de sucre que ceux du nord ; les récoltes des années chaudes et sèches seront plus propres à la fabrication du sucre, que celles des années froides et humides ; et un raisin mûr donnera plus de sucre que celui qui n'est parvenu qu'à une maturité incomplète ; mais ces différences sont bien moins considérables que ne pourrait le faire supposer la différence du sol et des climats ; et il n'y a pas de pays où l'on ne puisse exploiter le raisin avec avantage pour en extraire le sucre.

Dans tous les cas, il faut cueillir le raisin lorsqu'il est sec ; le fouler ou le presser par les procédés connus, et verser le moût dans un panier revêtu d'une toile, pour en séparer les pellicules, les pepins, les rafles, et autres corps étrangers que le moût entraîne avec lui.

On ne doit fouler ou presser le raisin que faiblement, et employer le produit du premier pressurage à la fabrication du sirop et du sucre. Le moût

qu'on obtient ensuite par les plus forts pressurages, pourra être destiné à faire du vin.

Le moût extrait du raisin ne tarde pas à fermenter ; et dès-lors on ne pourrait pas le garder sans altération tout le temps nécessaire pour pouvoir en retirer le sucre qu'il contient. Il fallait donc prévenir et empêcher ce mouvement de fermentation, et c'est ce qui s'opère par une opération très-simple, qu'on appelle *mutisme* ou *soufrage*.

A mesure que le moût s'écoule à travers le panier, on le verse dans un tonneau qu'on en remplit au quart ; on brûle dans la capacité vide du tonneau deux à trois mèches ou bandes de linge imprégnées du soufre ; on bouche la bonde, et l'on agite le tonneau pendant quelques tems, pour que la vapeur sulfureuse se dissolve dans le moût. On laisse reposer ensuite, jusqu'à ce que la vapeur ne fasse plus effort sur la bonde. Après cela, on débouche le tonneau, que l'on remplit à moitié de nouveau moût, où y brûle encore deux à trois mèches ; on bouche, on agite, on laisse reposer, en on rouvre de nouveau pour remplir aux trois-quarts ; on brûle des mèches, et on renouvelle l'opération jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Après un jour de repos, on décante le moût, qui s'est clarifié et décoloré, de dessus la lie qui s'est précipitée ; on le coule à travers le panier garni de sa toile, et on le verse dans un autre tonneau, dans lequel on vient de brûler trois à quatre mèches de soufre. Nous conseillons de muter ou soufrer le moût un peu fort, parce qu'outre l'avantage de préserver beaucoup mieux le moût, l'extraction de la moscouade en devient plus facile, en même temps qu'elle est plus belle.

Le moût ainsi préparé, peut se conserver sans altération pendant long-temps.

On peut à la rigueur supprimer le soufrage, lorsque, travaillant sur de petites quantités, on peut porter le moût dans la chaudière à mesure qu'on

l'extrait, et l'évaporer de suite ; néanmoins le soufrage est utile, même dans ce cas; et il est indispensable, toutes les fois qu'on se propose d'opérer en grand, et où, conséquemment, il est nécessaire de faire des provisions de moût.

DEUXIÈME OPÉRATION.

Préparation du Sirop.

On met le moût dans la chaudière ; on lui imprime un léger degré de chaleur ; dans cet état, on y jette de la craie en poudre ou du marbre blanc broyé ; il se fait une assez vive effervescence ; on agite la liqueur ; on laisse calmer l'effervescence, et on y ajoute de la craie ou du marbre à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il ne se produise plus aucun mouvement. On porte alors la liqueur à l'ébullition ; on l'entretient pendant quelques minutes dans cet état, après quoi on verse le moût saturé dans des cuviers coniques où on le laisse reposer pendant vingt-quatre heures ; on le porte ensuite dans la chaudière avec assez de précaution pour ne pas toucher au dépôt. On filtre ce dépôt pour le réunir à la masse.

On procède alors à la clarification, qui se fait avec des blancs d'œufs ou du sang de bœuf.

Si l'on emploie les œufs, il en faut trois par vingt-cinq livres de moût, et, dans ce cas, on délaye les blancs d'œufs dans un peu de moût, en les y fouettant avec quelques brins de bruyère ou une spatule ; on verse ensuite ce mélange dans le moût, en l'agitant et le remuant avec soin.

Si on emploie le sang de bœuf, il faut le mêler dans le moût, dans la proportion de deux à trois livres pour cent livres de moût ; on délaye le sang de bœuf dans une petite quantité de moût qu'on fouette comme lorsqu'on opère avec des blancs d'œufs.

On établit alors un feu vif, on agite la liqueur, on l'écume avec soin, et l'on pousse l'évaporation

jusqu'au vingt-six ou vingt-septième degré bouillant, du pèse-liqueur de *Baumé*.

On reverse alors le moût dans des cuviers qu'on place dans un lieu frais et tranquille, pour qu'il dépose une partie des sels étrangers au sucre. Après quelques jours de repos, on le décante de dessus le dépôt pour le porter dans des chaudières ou bassines très-évasées et peu profondes, où il subit la dernière évaporation.

Dans cette dernière opération, il faut brusquer le feu, ne chauffer la chaudière que par son fond, agiter continuellement le sirop avec un râteau, et terminer l'opération lorsque la concentration a été portée au trente-troisième degré bouillant au pèse-liqueur.

Il paraît que lorsque la température de l'atmosphère n'est point à un terme voisin de la glace, on peut pousser l'évaporation jusqu'au trente-quatrième degré.

Il est très-important de presser la concentration du sirop, par un feu vif, et d'agiter sans cesse la liqueur pour qu'elle ne s'attache pas aux parois des vases et que le sirop ne noircisse pas.

Comme il importe de refroidir promptement le sirop, on peut le verser dans un serpentin baigné dans l'eau froide, ainsi qu'on le pratique déjà dans plusieurs endroits.

Au reste, on peut consulter, sur la fabrication des sirops, l'ouvrage de M. *Parmentier* (1). Ce respectable philantrope a non-seulement éclairé cette nouvelle industrie, mais il l'a propagée avec un zèle digne des plus grands éloges.

---

(1) *Traité sur l'art de fabriquer les sirops et les conserves de raisins, etc.* 3.e édition; chez Méquignon aîné, rue de l'Ecole de médecine.

TROISIÈME OPERATION.

Préparation du Sucre brut de raisin ou Moscouade.

Lorsque le sirop est fabriqué on en remplit de grandes terrines qu'on expose dans un endroit frais, à l'abri de la poussière, et couvertes d'une toile.

Au bout de vingt à trente jours, il se précipite un dépôt grenu qui remplit le vase aux trois quarts.

Ce dépôt se forme d'autant plus vîte, que la température est plus froide; et c'est pour cette raison qu'il convient de faire l'opération en hiver.

On pourra faciliter et accélérer la formation du dépôt, en versant, dans le sirop, de la moscouade déjà extraite, ou en multipliant les surfaces par des bâtons qu'on peut implanter dans les terrines.

Lorsque le dépôt ne s'accroît plus, on incline la terrine, et on fait écouler tout le sirop qui a refusé de se figer: on peut encore le verser sur une étamine pour faire filtrer le sirop et le débarrasser du dépôt.

Ce sirop, séparé du sucre, peut servir aux divers usages économiques; et, dans le cas où il ne seroit pas suffisamment concentré, on peut en porter la concentration jusqu'au trente-sixième ou trente-septième degré pour prévenir tout mouvement ultérieur de fermentation.

Le dépôt bien égoutté forme la moscouade ou sucre brut.

QUATRIÈME OPERATION.

Purification de la Moscouade.

Après avoir examiné et pesé avec soin les divers procédés qui nous ont été soumis pour purifier la moscouade, savoir, celui de M. *Foucques*, celui de M. *Ch. de Hosne*, et celui de M. *de Bournissac*, nous pensons que le plus simple, le plus prompt et le plus économique serait le suivant.

Broyer bien exactement la moscouade, la mettre encore humide dans des sacs d'une bonne toile à demi-blanchie et roussie au feu, pour brûler les petits brins de duvet qui se mêleraient au sucre;

Porter les sacs sur la table d'un pressoir, et les y mouler les uns à côté des autres;

Presser d'abord graduellement pour faire couler le sirop qui empâte le sucre, et terminer par la pression la plus forte qu'on puisse donner.

Le sirop q 'on extrait par cette première pression, peut servir à tous les usages auxquels on emploie le sirop de raisin.

Cette première opération étant terminée; on retire la moscouade des sacs, on l'étend sur une table, et on la divise de manière à en former une poudre fine et sans grumeaux.

On humecte cette poudre avec un peu d'eau, on l'agite pour qu'elle soit par-tout également imprégnée, et on la soumet à une seconde pression égale à la première.

On peut répéter cette opération, et l'on obtiendra une *cassonade* d'un blanc un peu jaune, mais sans mauvais goût, et pouvant remplacer la cassonade de la canne à sucre dans la plupart de ses usages.

Les eaux sirupeuses qui coulent de la presse, n'ont besoin que d'être réduites pour former des sirops de bonne qualité.

Pour donner plus de blancheur à cette cassonade et lui acquérir toutes les qualités du sucre de canne râpé, on peut terminer l'opération en imbibant cette cassonade d'alcool ou esprit-de-vin à vingt-huit ou trente degrés, et la soumettre ensuite à la presse comme dans les opérations précédentes. Le résultat de cette dernière opération sera une cassonade d'une blancheur comparable à celle de la plus belle cassonade du commerce.

Il suffit d'exposer cette cassonade sur des tables, à l'air, pour qu'elle perde l'odeur d'esprit-de-vin qu'elle présente après l'opération.

Lorsqu'on opère sur de petites quantités, au lieu d'employer des presses, on peut se servir d'un linge dans lequel on enferme la moscouade pour l'exprimer fortement avec les deux mains.

L'esprit-de-vin qui a servi à une opération peut être employé pour une seconde et même une troisième, jusqu'à ce qu'il se soit fortement coloré et qu'il ait pris une consistance sirupeuse.

Lorsqu'on traite des moscouades sèches, il faut employer de l'alcool plus faible; et si, après les diverses opérations que nous venons de décrire, la cassonade n'est pas très-blanche, on peut répéter les mêmes opérations.

Comme ces opérations ne sont ni longues ni coûteuses, il est avantageux d'opérer sur de petites quantités; la presse agit alors également sur toute la masse, et la cassonade blanchit beaucoup mieux et plus vite.

La cassonade ; ainsi préparée, peut remplacer le sucre dans presque tous ses usages.

On peut même lui donner de la consistance et jusqu'à la forme des pains de sucre, en la tassant fortement dans des moules, à l'aide du pilon, ainsi qu'on le pratique lorsqu'on forme le sucre *tapé*.

D'après les calculs qui ont été faits jusqu'à ce jour, cent livres de sirop peuvent fournir soixante-quinze liv. de moscouade qui, après les diverses opérations dont nous avons parlé, doivent donner au moins trente à trente-cinq livres d'excellente cassonade.

CINQUIÈME OPÉRATION

Raffinage de la Cassonade.

La cassonade dont nous venons de parler, peut remplacer le sucre de canne dans presque tous ses usages, et c'est probablement dans cet état qu'on répandra le sucre de raisin dans le commerce.

On peut néanmoins ajouter encore à ses qualités et l'obtenir plus pure et en pains, par la méthode de M. *Foucques* (*art. n.* 9) et par celle de M. *de Rosne*, que nous ferons connaître à la suite de cette instruction, en publiant leurs procédés de raffinage.

Ce dernier raffinage est nécessaire pour obtenir le sucre dans toute sa pureté : on peut alors l'employer à tous les usages, comparativement avec le sucre raffiné de canne.

OBSERVATIONS

SUR LE SUCRE DE RAISIN.

Il ne faut pas confondre le sucre de raisin avec celui de canne, quoiqu'il puisse remplacer ce dernier dans tous ses usages.

Le sucre de raisin sucre moins que celui de canne. Il en faut à-peu-près le double pour produire le même effet.

Il est moins soluble dans l'eau froide.

Il se liquéfie à une chaleur très-faible.

Il ne fait pas d'abord la même impression sur la langue ; mais, lorsqu'il est fondu dans la bouche, il laisse un goût aussi franc que le sucre de canne.

La fabrication du sucre de raisin laisse pour résidu une grande quantité de sirop, dont on pourrait croire qu'on serait embarassé dans le commerce ; mais cette mélasse, qui sera à très-bas prix, peut remplacer le sucre dans quelques-uns de ses usages, et nous pensons qu'on ne tardera pas à la mêler à la vendange, pour donner plus de spirituosité aux vins faibles, et corriger la verdeur du moût des raisins dans les climats froids, et dans tous les cas où ils ne parviennent pas à maturité. Cette abondance

de sirop fournira le moyen d'obtenir, à peu de frais, dans les plus mauvais pays de vignobles, des vins aussi spiritueux que dans le midi. Elle contribuera à donner des vins qui seront de garde dans tous les pays, et qui s'amélioreront par le temps, au lieu de s'altérer ou de tourner.

On peut se faire une idée des avantages que présentent les établissemens de sucre de raisin, en prenant le terme moyen du produit des raisins sur les divers points de la France.

Cinq cents livres de raisins fournissent quatre cents livres de moût;

Quatre cents livres de moût produisent cent livres de sirop.

Cent livres de sirop donnent soixante dix livres de moscouade, d'où l'on peut extraire trente à trente-cinq livres de belle cassonade.

On peut donc obtenir de cinq cents livres de raisin,

Sirop. . . . . soixante-six livres,
Cassonade . . . . . trente livres.

La dépense sera d'autant moins considérable, qu'on travaillera plus en grand; et l'expérience a appris à M. *Laroche* (de Bergerac) qui, en 1809, a fabriqué deux mille cinq cents quintaux de sirop de raisin, qu'une opération bien calculée, dont le résultat avait donné deux mille sept cent soixante-six livres de sirop, et six cent quatorze livres de sucre, lui a coûté 217 liv. 10 sous; Savoir:

	liv.	sous.
Carbonate de chaux.	2.	10.
Œufs.	35.	00.
Combustible	106.	00.
Journées d'ouvriers	60.	00.
Journées pour la manipulation de la cassonade.	24.	00.

Or, ces trois mille trois cent quatre-vingts livres de produit en sirop ou cassonade, provenaient de dix tonneaux de moût, qu'il évalue à 1,200. livres.

La dépense totale est donc de 1,417 liv. 10 s.

Le produit, de deux mille sept cent soixante-six livres de sirop, et six cent quatorze livres de cassonade.

Il est des cantons de la France où le résultat sera plus avantageux encore; car, d'après l'expérience de M. *de Bournissac*, faite à *Noves*, auprès d'Avignon, le moût produit un tiers de sirop.

Il ne reste donc aucun doute sur l'avantage que présentent des établissemens de ce genre, et on peut être convaincu que sous peu, la France, l'Espagne, l'Italie et le Portugal s'affranchiront d'un impôt onéreux qu'on payait à l'étranger, redonneront aux vins précieux de leur sol une valeur que leur abondance et le manque de débouchés ne permettaient pas d'espérer; et que, sous le règne de Napoléon, signalé par tant de merveilles, s'opérera une révolution aussi utile à l'industrie et à l'agriculture, que funeste à nos ennemis.

CHAPTAL, VAUQUELIN, PROUST, BERTHOLLET, PARMENTIER.

ANALYSE

DE DIVERS PROCÉDÉS SUR LA FABRICATION DU SUCRE DE RAISIN.

(Nous avons cru devoir joindre à cette Instruction les divers procédés qui sont parvenus à notre connaissance, nous nous sommes bornés toutefois à faire connaître ceux dont les effets ont été constatés par des expériences en grand, et sur lesquels on peut fonder une entière confiance.)

1.° *Procédé de M. Foucques.*

M. *Foucques* a fabriqué quatre cents livres de sucre blanc avec les raisins des environs de Paris, et on peut le regarder comme celui qui a donné au raffinage du sucre de raisin la plus grande impulsion.

Nous rapporterons dans le plus grand détail tout ce qui intéresse son procédé, attendu que nous avons été dans le cas d'en connaître et d'en apprécier les bons résultats.

1.° M. *Foucques* mute ou soufre le moût jusqu'à trois fois, pendant trois jours consécutifs.

Il soutire chaque fois le moût de dessus la lie, avant de procéder à un nouveau soufrage.

Il coule ensuite le moût soufré à travers un panier qu'il garnit d'une toile claire. Il en sépare, par ce moyen, des portions de soufre qui ont échappé à la combustion, et autres matières étrangères suspendues dans le moût.

2. Il chauffe le moût, et procède à la saturation, du moment qu'il est devenu tiède au point d'y tenir à peine la main.

Il emploie environ six livres de cendres lessivées pour saturer deux cent quarante pintes de moût. Il agite le liquide avec un bâton, et ne cesse de saturer que lorsqu'il n'y a plus d'effervescence. Il propose pour le même but la craie, le marbre blanc, le tuf, et généralement toutes les pierres calcaires; et il proscrit avec raison toutes celles qui contiennent de la magnésie.

Il verse le moût saturé dans des cuviers où il le laisse déposer pendant quinze heures; il le porte ensuite dans la chaudière.

3. Il clarifie avec les blancs d'œufs ou le sang de bœuf, d'après les procédés connus; et cuit le sirop jusqu'au trente-deux ou trente-troisième degré bouillant.

4. Il réfroidit promptement le sirop en le passant dans un serpentin ou en le versant dans des vases plongés dans l'eau froide.

5. Il garde ses sirops dans des tonneaux pendant vingt-cinq à trente jours.

Après cela, il les met dans des terrines de grès qu'il recouvre avec de la toile, d'un tissu peu serré, et les place dans un lieu sec et froid.

Les cristaux ne tardent pas à se déposer.

Lorsque le dépôt est entier, on verse le tout sur des toiles claires tendues sur des cuviers.

Lorsque le sirop a cessé de couler, on remplit des sacs de toile avec le résidu resté sur le filtre, et on en ferme l'ouverture avec une ficelle.

La toile des sacs doit être claire, avoir reçu un demi-blanc et être préalablement roussie au feu pour détruire tous les brins qui se mêleraient au sucre.

6. Sur la table d'un pressoir très-propre, on arrange les sacs à côté les uns des autres.

On le presse doucement d'abord, puis avec plus de force, et enfin on exerce sur eux la plus rigoureuse pression.

Le sirop s'écoule.

7. La moscouade séparée d'une bonne partie de son sirop, est portée sur une table où on la divise à la bêche ; lorsqu'elle est bien divisée, on l'arrose avec un peu d'eau en l'éparpillant et la remuant pour l'en imprégner également dans toutes ses parties.

8. On la remet dans les sacs qu'on a lavés dans l'eau pour en séparer le sirop dont ils étaient imbibés. On presse avec les mêmes précautions.

La cassonade est alors d'un blanc jaunâtre.

9. On fond cette cassonade à la chaleur donnée d'un bain-marie ou à la vapeur, de manière que la dissolution chaude marque vingt-quatre degrés.

Lorsque la dissolution est refroidie, on la verse dans des tonneaux d'un diamètre étroit qu'on place dans un endroit froid.

Au bout de quinze heures, on soutire la portion éclaircie de dessus le dépôt.

On verse ce liquide dans des bassines d'évaporation posées sur des bains-marie. Lorsqu'il est chaud, on y met quelques blancs d'œuf battus et ensuite du charbon bien lavé ; on agite le mêli ; on le passe trois fois de suite dans la chausse de laine ; on le remet ensuite dans les bassines où on le fait évaporer jusqu'au trente-troisième degré ; on le transvase dans des terrines plates où se forme le dépôt de sucre.

On traite de la même manière le liquide du dépôt qui s'est formé dans le tonneau après l'avoir filtré et lavé sur le filtre avec un peu d'eau ; deux ou trois reprises.

Cette opération quoique longue, paraît nécessaire et indispensable d'après l'opinion de M. *Fourcroy*, et elle a pour but de dépouiller le sucre du tartrite de chaux, lequel fait tourner toutes les préparations du fait par le sucre (1).

---

(1) *Dans le procédé de la commission, on remplit le même but en arrêtant l'opération du sirop au*

10. Pour donner à cette cassonade toute la blancheur desirable, on étend sur la table du pressoir, une toile légèrement humide ; on la couvre d'une couche de cassonade ; on met une toile humide par-dessus, qu'on recouvre à son tour d'une couche de cassonade et ainsi de suite jusqu'à ce que la table ne puisse plus recevoir de matière.

On presse alors graduellement ; le principe colorant passe dans la toile.

On rince ces toiles à l'eau ; on réitère l'opération, et on porte la cassonade au degré de blancheur du plus beau sucre râpé.

11. Lorsque la cassonade est parvenue à ce degré de blancheur, on peut la mettre en pains de deux manières.

A. Si on comprime la cassonade encore humide dans une forme à sucre, intérieurement revêtue de toile, elle y prend de la consistance en séchant à l'air.

B. On refond la cassonade dans l'eau qu'on porte à trente-trois degrés chaud ; on laisse réfroidir les cristaux, qui se précipitent au bout de vingt quatre heures, on en verse la masse dans des formes revêtues de toile où ils se prennent en masse très solide.

Résultats des Expériences de M. Foucques.

Quatre cents livres de moût provenant de raisins blancs des environs de Paris, donnent cent à cent-vingt livres de sirop à 32 degrés bouillant.

Ce sirop fournit soixante-dix à soixante-quinze livres de moscouade égouttée.

Cette moscouade, après une forte pression, rend soixante livres.

---

vingt-sixième degré, et en laissant déposer pendant quelques jours. On peut même clarifier et filtrer à travers la manche, pour plus de sûreté.

Ces soixante livres de moscouade bien desséchée, produisent cinquante livres de belle cassonade.

Cette cassonade raffinée jusqu'à la blancheur du plus beau sucre d'Orléans et convertie en pains de sucre, fournit de 25 à trente livres.

Note de la Commission.

Indépendamment de ces trente livres de sucre, on a obtenu soixante-dix à quatre-vingts livres de sirops, dont les premiers peuvent servir à tous les usages auxquels on les emploie ordinairement, et dont les derniers, sur-tout celui du raffinage, contiennent beaucoup de sucre qu'on peut en extraire, ou qui, seuls, parmi les sirops, peuvent servir à sucrer les boissons aromatisées sans nuire à leur parfum, parce qu'ils ne tiennent que du sucre en dissolution.

2.° *Procédé de M. Ch. de Rosne.*

M *de Rosne* a obtenu, en 1808, un brevet d'invention pour la purification du sucre brut et le raffinage de toute espèce de sucres à l'aide de l'alcool (ou esprit-de-vin).

Dès la même année, il appliqua son procédé à la purification de la moscouade de raisin; il employa au premier lavage de la moscouade un alcool faible, et se servit de la presse pour exprimer cet alcool chargé du sirop; il obtint par ce moyen une belle cassonade qu'il montra à MM. *Parmentier*, *Vauquelin* *Fourcroy*.

M *de Rosne* n'a pas discontinué depuis cette époque de travailler à perfectionner ses procédés; et nous allons faire connaître ceux que l'expérience lui a présentés comme les plus sûrs et les plus parfaits.

Fabrication du Sirop.

Il faut récolter les raisins à leur plus haut point de maturité, quelle que soit leur espèce ; les exprimer et les muter de suite par les moyens d'usage ; à fur et mesure on procédera à la saturation, pour laquelle, suivant les localités, on prescrira, dans l'ordre suivant, le marbre en poudre, les pierres calcaires très-dures, la craie, et enfin les cendres lessivées. La saturation qui en résulte, peut s'opérer à une température de soixante à soixante-dix degrés de *Réamur*. On tirera au clair, et on procédera à l'évaporation de la manière suivante.

L'évaporation s'opérera dans des fourneaux longs, sur lesquels on aura disposé des chaudières plates, qui n'auront pas plus de six centimètres (deux à trois pouces) de profondeur. L'évaporation sera aussi rapide que possible, et ne devra pas durer plus d'une heure pour chaque portion de sirop, qu'on réduira jusqu'au point de marquer à l'aréomètre de *Beaumé* vingt-six à vingt-sept degrés bouillant, et froid vingt-neuf à trente. On retirera de la chaudière, et on fera refroidir le plus promptement possible. On laissera reposer quinze ou vingt jours dans un endroit frais pour que les sels calcaires aient le temps de se précipiter. On décantera le sirop clair, et on continuera l'évaporation dans des vases très-plats renfermés dans une étuve, chauffée de cinquante à soixante dégrés de *Réamur*, dans laquelle on entretiendra un courant d'air chaud qui, autant que possible, sera forcé de sécher la surface des vases évaporatoires. Lorsque par cette évaporation les sirops seront parvenus à une pesanteur spécifique de treize mille six cent à treize mille sept cent cinquante (1) étant froids, on les versera chauds dans des cristallisoirs, soit de bois, soit de grés,

(1) *L'eau supposée à dix mille.*

suivant qu'on préférera l'un ou l'autre des procédés indiqués ci-après.

Procédé par filtration.

Pour raffiner la moscouade de raisin par ce procédé, on versera le sirop dans des formes de grès, de la contenance d'environ dix à douze livres, et bouchera avec un petit tampon de linge; ces formes doivent différer des formes ordinaires à sucre, en ce qu'elles demanderont à être moins pointues. On abandonnera ces formes, et on laissera la cristallisation avoir lieu d'elle-même. Lorsqu'on verra qu'elle n'augmente plus; on ôtera le tampon de linge, et on établira chaque forme sur un pot semblable à ceux des raffineries ordinaires. Le sirop-mère s'écoulera insensiblement; et au bout de deux à trois jours on pourra procéder au raffinage par l'alcool. Pour cela, on versera sur la base de chaque forme de l'alcool commun, environ la hauteur de six centimètres; et aussitôt qu'on verra l'écoulement commencer, on bouchera le trou du cône avec un linge et on laissera ainsi l'alcool et le sirop se pénétrer pendant quelques heures. On aura eu soin de couvrir aussi hermétiquement que possible les cônes pour éviter l'évaporation. Au bout de quelques heures on débouchera la pointe des cônes, et on fractionnera les sirops alcooliques qui prendront leur écoulement. La première portion ne contiendra que très-peu d'alcool; mais plus la filtration avancera, plus la proportion du sirop diminuera et celle de l'alcool augmentera. L'alcool versé sur la base des cônes étant écoulé, on en versera une nouvelle portion, et on continuera ainsi jusqu'à ce qu'on ait remarqué que l'alcool conserve toujours la même nuance de couleur, et que sa pesanteur spécifique n'augmente plus. Car alors cette première partie du raffinage sera terminée.

On aura eu soin de recueillir, dans des recettes différentes les sirops alcooliques obtenus: on destinera immédiatement pour l'alambic tous les sirops alcoo-

liques, dont la pesanteur spécifique excédéra douze mille. Quant aux autres, autant que possible, on les fractionnera de la manière suivante, de onze à douze mille, dix mille à onze, neuf mille à dix, et tous les autres jusqu'à neuf mille; ce qui fera quatre liqueurs à différens degrés, qui pourront, dans les opérations suivantes, être reversées sur de la moscouade nouvelle, et se satureront successivement d'une proportion plus considérable de sirop. On finira chaque raffinage par l'affusion d'une certaine quantité d'alcool pur qui doit répondre, à très-peu de chose près, à celle retenue absolument par le sucre de raisin. En suivant exactement cette marche, on n'aura à distiller que les sirops excédant douze mille, dont la viscosité devient telle, qu'il serait trop long de prolonger davantage leur saturation, qui peut rigoureusement aller au-delà de treize mille.

Au lieu de verser les sirops destinés à la cristallisation dans ces cônes de grès, on peut les verser dans de grandes caisses des bois ou dans des baquets. La cristallisation s'établira; on choisira les morceaux les plus solides; on les arrangera ensuite avec soin, soit dans des tonneaux, soit dans des formes de terre, en prenant la précaution de ne point laisser de trop grands vides, à travers lesquels l'alcool se ferait un passage sans dépouiller les autres portions de moscouade de leur sirop, et on procédera au lessivage, comme il a été dit ci-dessus pour les formes. Il ne faudrait mettre dans des tonneaux que la portion de cristallisation qui serait assez dure pour ne laisser aucune crainte d'affaissement; et généralement la cristallisation de la moscouade de raisin ne permettra pas de se servir de ce moyen.

Cette portion de raffinage terminée, on retirera des formes le sucre de raisin aussi égoutté que possible. On le mettra promptement dans des sacs de toile, qu'on arrangera lits par lits sur une presse encaissée; et, par la pression, on obtiendra une grande portion d'alcool qui restait adhérent au sucre; en agissant très-

promptement, dans un endroit très-frais, tel qu'une cave, on ne perdra que peu d'alcool. On obtiendra ainsi le sucre de raisin sous l'état d'une belle cassonade. On pourrait ainsi l'émettre dans le commerce, en sacrifiant à l'évaporation spontanée la portion d'alcool contenue dans ce sucre en galettes. Mais pour avoir ce sucre au plus grand degré de pureté, il vaut mieux fondre la matière dans la quantité d'eau nécessaire, distiller le peu d'alcool qu'elle retient, clarifier ensuite par le blanc d'œuf, ou le sang de bœuf frais, cuire le sirop blanc à une consistance de 13,500 à 13,600 environ (froid), couler le sirop encore liquide dans des espèces de moules semblables à ceux employés pour le savon. Un ou deux jours après, on obtiendra une masse d'un beau blanc mat, qu'il suffira de faire sécher pendant quelques jours dans une étuve chauffée à trente ou trente-six degrés. Le but principal de la clarification est d'enlever le sel calcaire tartareux retenu dans la cassonade. Dans ce mode de raffinage, on peut rigoureusement se dispenser de faire usage de la presse, et soumettre directement à la distillation le sucre encore humide d'alcool. En ajoutant la quantité d'eau nécessaire pour sa fonte, on perd moins d'alcool, mais le sirop par l'action plus prolongée du calorique court le risque de se colorer un peu davantage.

On ne peut se dissimuler que le plus grand inconvénient de ce mode de raffinage, ne soit 1. dans la difficulté généralement reconnue d'obtenir une cristallisation assez ferme et assez égale pour ne point s'affaisser; 2. dans la nécessité d'avoir une grande quantité de moules; 3. dans la difficulté de fermer bien hermétiquement ces derniers pour empêcher l'évaporation. Ce sont toutes ces raisons réunies qui font généralement préférer le procédé suivant.

Procédé par lixiviation et pressurage.

On prendra une quantité de mascouade, retirée des cristallisoirs et aussi égouttée que possible, mais non

sechée à l'air ; on brisera les morceaux trop consistans et on formera du tout, par la trituration, et sans addition d'eau, une pâte qui sera assez molle, et dans laquelle on incorporera le dixième au plus et le douzième au moins de son poids d'alcool. Cet alcool, en se portant seulement sur le sirop de la moscouade, le liquéfiera considérablement et dépouillera le sucre de raisin du sirop coloré qui l'entourait. On laissera ce mélange macérer pendant quelques heures dans des baquets bien couverts. On brassera toutes les deux ou trois heures cette masse demi-liquide. Le lendemain, on décantera la portion du sirop alcoolique qui surnagera ; on versera le sucre pâteux dans des sacs de toile qu'on soumettra à l'action de la presse, comme il est dit dans l'autre procédé. On retirera les espèces de galettes de leurs sacs ; on en coupera les bords dont la nuance serait plus foncée que le reste. On brisera ces galettes ; il en résultera une espèce de farine grisâtre, dans laquelle on incorporera de nouveau une quantité d'alcool équivalant environ à la première quantité déjà employée ; on en fera une pâte plus molle qu'on laissera en digestion pendant quelques heures, et qu'on soumettra de nouveau à l'action de la presse ; on aura pour résultat une très-belle cassonade blanche, qu'on privera entièrement d'alcool et qu'on clarifiera par le moyen indiqué dans l'autre procédé.

Ce dernier procédé a le très-grand avantage de perdre très-peu d'alcool ; d'être bien expéditif, et de donner la facilité de raffiner les moscouades du grain le plus inférieur. L'addition d'un dixième ou douzième d'alcool rend les sirops tellement fluides, qu'elle facilite singulièrement l'opération du pressurage.

Dans la première portion de ce deuxième procédé, l'alcool se trouve mêlé avec une telle quantité de sirop, que l'évaporation ne peut être que très-faible ; et, après la pression, il reste dans le sucre solide une si petite quantité de sirop mêlé d'alcool, que ce sucre écrasé se réduit très-facilement en poudre. D'ailleurs, la petite

portion qui en reste se trouve ensuite tellement divisée par la nouvelle addition d'alcool, qu'il est facile de concevoir combien peu il doit rester de matière colorante dans ce sucre, lorsque le second pressurage est terminé.

Un autre avantage qui résulte de ce dernier moyen, est de pouvoir pousser l'évaporation du sirop de raisin jusqu'au point où on obtiendra la plus grande quantité de moscouade sans s'embarrasser de savoir dans quel état sera le grain de cette moscouade.

Il est facile de concevoir que ces deux procédés peuvent être employés simultanément. Le premier servira à purifier les moscouades dont les cristaux seront assez fermes pour ne point laisser craindre l'affaissement. Le second s'emploîra pour les moscouades sans consistance.

Souvent il arrive que la dureté des cristaux du sucre de raisin est telle qu'elle ne permet que très-difficilement la pénétration de l'alcool. Ces sucres étant dépouillés des portions les plus épaisses du sirop, seront écrasés et mêlés avec une nouvelle portion d'alcool.

Ce deuxième procédé par lixiviation et pressurage sera très-facilement applicable aux sucres de betterave et à ceux de canne brutes.

Les sirops alcooliques obtenus par l'un ou l'autre de ces procédés, seront distillés et laisseront pour produit un sirop de très-bonne qualité, qui, clarifié aux blancs d'œufs, aura le mérite de ne plus se candir, et de pouvoir servir à une foule d'usages auxquels le sirop de raisin ordinaire ne peut être employé.

5.° *Procédé de M. de Bournissac.*

M. *de Bournissac* a publié, en 1816, un mémoire sur les sirops et les moscouades de raisin (1), dans le

(1) *A Paris, chez Colas, rue du Vieux-Colombier, n.° 26; et chez Méquignon, rue de l'Ecole de Médecine.*

quel il s'occupe particulièrement de l'art d'en extraire le sucre cristallisable et de le raffiner.

Cet ouvrage est rempli d'observations exactes, de faits positifs; et, quoique la position dans laquelle s'est trouvé l'auteur, ne lui ait pas donné toutes les facilités convenables, on ne peut qu'applaudir et recommander l'étude de son mémoire aux personnes qui veulent travailler sur cette matière.

Les procédés qu'il propose sont généralement fondés sur la propriété qu'a l'alcool d'enlever à la moscouade du raisin son principe colorant.

Il a été devancé en cela par M. *Ch. de Rosne*, dont il ignorait parfaitement le travail; mais nous croyons néanmoins qu'on lira avec intérêt son ouvrage, parce qu'il présente des faits, des calculs et des résultats très-précieux.

4.° *Procédé de M. Laroche.*

M. *Laroche* a fabriqué six cent quatorze livres de cassonade blanche par le procédé suivant.

Il mêle la moscouade avec quinze pour cent d'eau.

Il filtre sur l'étamine et dessèche sa cassonade sur des briques neuves, sur lesquelles il en forme des couches peu épaisses.

Chaptal, Vauquelin, Proust, Parmentier, Berthollet.

RECIPROCA CORRISPONDENZA DI PREZZO OSSIA CONTI FATTI TRA IL SISTEMA METRICO E LE MISURE E PESI DEL PIEMONTE E DEL VERCELLESE.

RASI, E METRI.

A franchi cadun Raso	Importa cadun Metro. F.	C.	A Centesimi per cadun Raso.	Sono per cadun Metro. F.	C.
30	50	05	100	1	67
29	48	38	95	1	58
28	46	71	90	1	50
27	45	04	85	1	42
26	43	38	80	1	33
25	41	71	75	1	25
24	40	04	70	1	17
23	38	37	65	1	08
22	36	70	60	1	
21	35	03	55	0	92
20	33	37	50	0	83
19	31	70	45	0	75
18	30	03	40	0	67
17	28	36	35	0	58
16	26	69	30	0	50
15	25	02	25	0	42
14	23	36	20	0	33
13	21	69	15	0	25
12	20	02	10	0	17
11	18	35	5	0	08
10	16	68	4	0	07
9	15	01	3	0	05
8	13	35	2	0	03
7	11	68	1	0	02
6	10	01			
5	8	34			
4	6	67			
3	5	01			
2	3	34			
1	1	67			

A franchi . . . . . cadun Raso di Piemonte.

A Centesimi . . . . cadun Metro.

Esempio

a fr. 50. 25 cent. il Raso sono al Metro.

a f. 30 50 05
a f. 20 33 37
c. 25 0 42

} fr. 83 84

METRI E RASI.

A franchi cadun Metro	Importa cadun Raso F.	C.
30	17	98
29	17	38
28	16	78
27	16	18
26	15	58
25	14	98
24	14	38
23	13	78
22	13	18
21	12	58
20	11	99
19	11	39
18	10	79
17	10	19
16	9	59
15	8	99
14	8	39
13	7	79
12	7	19
11	6	59
10	5	99
9	5	40
8	4	80
7	4	20
6	3	60
5	3	00
4	2	40
3	1	80
2	1	20
1	0	60

A franchi . . . . . cadun Metro.

A Centesimi cadun Metro	Importa cadun Raso F.	C.
100	0	60
95	0	57
90	0	54
85	0	51
80	0	48
75	0	45
70	0	42
65	0	39
60	0	36
55	0	33
50	0	30
45	0	27
40	0	24
35	0	21
30	0	18
25	0	15
20	0	12
15	0	9
10	0	6
5	0	3
4	0	2
3	0	2
2	0	1
1	0	1

A Centesimi . . . . . cadun Metro

Esempio a Fr. 4 2. 62.

a f.	30	17	98	25 54
a f.	12	7	19	
c.	60	0	36	
c.	2	0	1	

RASI, E METRI.

A franchi cadun Raso	Importa cadun Metro. F.	C.	A Centesimi per cadun Raso.	Sono per cadun Metro. F.	C.
30	50	25	100	1	67
29	48	38	95	1	58
28	46	71	90	1	50
27	45	04	85	1	42
26	43	38	80	1	33
25	41	71	75	1	25
24	40	04	70	1	17
23	38	37	65	1	08
22	36	70	60	1	
21	35	03	55	0	92
20	33	37	50	0	83
19	31	70	45	0	75
18	30	03	40	0	67
17	28	36	35	0	58
16	26	69	30	0	50
15	25	02	25	0	42
14	23	36	20	0	33
13	21	69	15	0	25
12	20	02	10	0	17
11	18	35	5	0	08
10	16	68	4	0	07
9	15	01	3	0	05
8	13	35	2	0	03
7	11	68	1	0	02
6	10	01			
5	8	34			
4	6	67			
3	5	01			
2	3	34			
1	1	67			

A franchi . . . . . cadun Raso di Piemonte.

A Centesimi . . . . cadun Metro.

Esempio

a fr. 50. 25 cent. il Raso sono al Metro.

a f. 30 50 05
a f. 20 33 37 } fr. 83 84
c. 25 0 42 }

METRI E RASI.

A franchi cadun Metro	Importa cadun Raso F.	C.
30	17	98
29	17	38
28	16	78
27	16	18
26	15	58
25	14	98
24	14	38
23	13	78
22	13	18
21	12	58
20	11	99
19	11	39
18	10	79
17	10	19
16	9	59
15	8	99
14	8	39
13	7	79
12	7	19
11	6	59
10	5	99
9	5	40
8	4	80
7	4	20
6	3	60
5	3	00
4	2	40
3	1	80
2	1	20
1	0	60

A franchi . . . . . cadun Metro.

A Centesimi cadun Metro	Importa cadun Raso F.	C.
100	0	60
95	0	57
90	0	54
85	0	51
80	0	48
75	0	45
70	0	42
65	0	39
60	0	36
55	0	33
50	0	30
45	0	27
40	0	24
35	0	21
30	0	18
25	0	15
20	0	12
15	0	9
10	0	6
5	0	3
4	0	2
3	0	2
2	0	1
1	0	1

A Centesimi . . . . . cadun Metro

Esempio a Fr. 4 2. 62.

a f. 30	17	98	
a f. 12	7	19	25 54
c. 60	0	36	
c. 2	0	1	

TRABUCCO LINEALE, E METRO LINEALE.

Cadun Trabucco lineale a Franchi.	Per cadun Metro sono		A Centesimi cadun Trabucco.	Sono cadun Metro.	
	F.	C.		F.	C.
30	9	73	100	0	32
29	9	41	95	0	31
28	8	98	90	0	24
27	8	76	85	0	28
26	8	43	80	0	29
25	8	11	75	0	24
24	7	79	70	0	22
23	7	46	65	0	21
22	7	14	60	0	19
21	6	81	55	0	18
20	6	49	50	0	16
19	6	16	45	0	15
18	5	84	40	0	13
17	5	51	35	0	11
16	5	19	30	0	10
15	4	87	25	0	8
14	4	54	20	0	6
13	4	22	15	0	5
12	3	89	10	0	3
11	3	57	5	0	2
10	3	24	4	0	1
			3	0	1
			2	0	273
			1	0	173
9	2	92			
8	2	60			
7	2	27			
6	1	95			
5	1	62			
4	1	30			
3	0	97			
2	0	65			
1	0	32			

A franchi . . . . . cadun Trabucco lineale.

A Centesimi . . . . cadun Metro lineale.

Esempio a franchi 59 30 cadun Trabucco importa cadun Metro lineale.

p. 30 f. 9 73
29 9 41
cent. 30 16

} fr. 19 24

METRO LINEALE E TRABUCCO LINEALE.

A Franchi cadun Metro	Sono cadun Trabucco. F.	C.
30	92	48
29	89	40
28	86	31
27	83	23
26	80	15
25	77	07
24	73	98
23	70	90
22	67	82
21	64	73
20	61	65
19	58	57
18	55	49
17	52	40
16	49	32
15	46	24
14	43	16
13	40	07
12	36	99
11	33	91
10	30	83
9	27	74
8	24	66
7	21	58
6	18	50
5	15	41
4	12	33
3	9	25
2	6	17
1	3	08

A franchi . . . . . cadun metro lineale.

A Centesimi cadun Metro	Sono cadun Trabucco. F.	C.
100	3	08
95	2	93
90	2	77
85	2	62
80	2	47
75	2	31
70	2	16
65	2	00
60	1	85
55	1	70
50	1	54
45	1	39
40	1	23
35	1	08
30	0	92
25	0	77
20	0	62
15	0	46
10	0	31
5	0	15
4	0	12
3	0	9
2	0	6
1	0	3

A centesimi . . . . . cadun Metro lineale.

Esempio a franchi 39 13 cadun Metro importa cadun Trabucco.

a f.	30	92	48	fr. 120 62
	9	27	74	
cent.	10	0	31	
	3		9	

A Franchi cadun Trabucco superficiale.	Sono cadun Metro super. F.	C
30	3	16
29	3	05
28	2	95
27	2	84
26	2	74
25	2	63
24	2	53
23	2	42
22	2	32
21	2	21
20	2	10
19	2	00
18	1	89
17	1	79
16	1	68
15	1	58
14	1	47
13	1	37
12	1	26
11	1	16
10	1	05
9	0	95
8	0	84
7	0	74
6	0	63
5	0	53
4	0	42
3	0	32
2	0	21
1	0	11

A franchi . . . . . cadun trabucco superficiale.

A Centesimi cadun Trabucco superficiale.	Sono cadun Metro superf. F.	C.
100	0	11
95	0	10
90	0	09
85	0	09
80	0	08
75	0	08
70	0	07
65	0	07
60	0	06
55	0	06
50	0	05
45	0	05
40	0	04
35	0	04
30	0	03
25	0	03
20	0	02
15	0	02
10	0	01
5	0	01
4	0	00
3	0	1/3
2	0	1/5
1	0	1/10

A Centesimi . . . cadun Trabucco superficiale.

Esempio a franchi 38 20 cadun Trabucco importa per cadun Metro

a f. 30	3	16	4 02
8	0	84	
cent. 20		02	

A franchi cadun Metro superficiale.

Importa cad. Trabucco sup. F.	C.
30	285 08
29	275 57
28	266 07
27	256 57
26	247 07
25	237 56
24	228 06
23	218 56
22	209 06
21	199 55
20	190 05
19	180 55
18	171 05
17	161 54
16	152 04
15	142 54
14	133 04
13	123 53
12	114 03
11	104 53
10	95 03
9	85 52
8	76 02
7	66 52
6	57 02
5	47 51
4	38 01
3	28 51
2	19 01
1	9 50

A franchi . . . . . cadun Metro superficiale.

A Centesimi cadun Metro

Importa cad. Trabucco F.	C.
100	9 50
95	9 03
90	8 55
85	8 08
80	7 60
75	7 13
70	6 65
65	6 18
60	5 70
55	5 23
50	4 75
45	4 28
40	3 80
35	3 33
30	2 85
25	2 38
20	1 90
15	1 43
10	0 95
5	0 48
4	0 38
3	0 29
2	0 19
1	0 10

A centesimi . . . cadun Metro superficiale.

Esempio a franchi 25 22 cadun Metro importa cadun Trabucco.

a F.	25	237 56	339 65
cent.	20	1 90	
	2	19	

A Franchi caduna Giornata.	Importa per Arpans F.	C.	A Centesimi caduna Giornata.	Importa per Arpans F.	C.
1000	2630	88	100	2	63
900	2367	80	95	2	50
800	2104	71	90	2	37
700	1841	62	85	2	24
600	1578	53	80	2	10
500	1315	44	75	1	97
400	1052	35	70	1	84
300	788	27	65	1	71
200	526	17	60	1	58
100	263	09	55	1	45
			50	1	32
90	236	78	45	1	17
80	210	47	40	1	05
70	184	16	33	0	92
60	157	85	30	0	79
50	131	54	25	0	66
40	105	24	20	0	53
30	78	93	15	0	39
20	52	62	10	0	26
10	26	31	5	0	13
			4	0	11
9	23	68	3	0	08
8	21	05	2	0	05
7	18	42	1	0	03
6	15	79			
5	13	15			
4	10	52			
3	7	89			
2	5	26			
1	2	63			

A franchi . . . caduna Giornata di Piemonte di Tavole cento.

A centesimi . . caduna Giornata.

Esempio a franchi f. 1700. 45 caduna Giornata importa caduna arpans,

à f. 1000	2630	88
700	1841	62
cent. 45	1	17
	f. 4473	67

A Franchi cadun Arpans. — Importa per caduna Giornata. F. C.

A franchi . . . cadun Hectare, o Cento Are, o Arpans Metrique.

	F.	C.
1000	380	10
900	342	09
800	304	08
700	266	07
600	228	06
500	190	05
400	152	04
300	114	03
200	76	02
100	38	01
90	34	21
80	30	41
70	26	61
60	22	81
50	19	01
40	15	20
30	11	40
20	7	60
10	3	80
9	3	42
8	3	04
7	2	66
6	2	28
5	1	90
4	1	52
3	1	14
2	0	76
1	0	38

A Centesimi cadun Arpans. — Importa per caduna Giornata. F. C.

A centesimi . . cadun Arpans Metrique.

	F.	C.
100	0	38
95	0	36
90	0	34
85	0	32
80	0	30
75	0	29
70	0	27
65	0	25
60	0	23
55	0	21
50	0	19
45	0	17
40	0	15
35	0	13
30	0	11
25	0	10
20	0	08
15	0	06
10	0	04
5	0	02
4	0	02
3	0	01
2	0	01
1	0	00

Esempio a franchi 1500 20 cadun Arpans importa caduna Giornata.

		F.	C.
a f.	1000	380	10
	500	190	05
cent.	20	0	08
		fr. 570	23

A Franchi cadun Trabucco Camerale.	Importa per cadun Stero. F.	C.	A Centesimi cadun Trabucco Camerale.	Importa per cadun Metro cubo. F.	C.
100	24	59	100	0	25
75	18	44	95	0	23
50	12	30	90	0	22
25	6	15	85	0	20
24	5	90	80	0	19
23	5	66	75	0	18
22	5	41	70	0	17
21	5	17	65	0	16
20	4	92	60	0	14
			55	0	13
19	4	67	50	0	12
18	4	43	45	0	11
17	4	18	40	0	10
16	3	93	35	0	08
15	3	69	30	0	07
14	3	44	25	0	06
13	3	20	20	0	05
12	2	95	15	0	04
11	2	70	10	0	02
10	2	46	5	0	01
			4	0	01
9	2	21	3	0	01
8	1	96	2	0	00
7	1	72	1	0	00
6	1	47			
5	1	23			
4	0	98			
3	0	74			
2	0	49			
1	0	25			

A franchi . . . . cadun Trabucco Camerale di Muraglia di onc. 10.

A centesimi . . cadun Trabucco Camerale di Muraglia.

Esempio a franchi 92 cadun Trabucco importa per cadun Metro cubo, o Stero.

p. f. 50 12 30
22 5 41
20 4 92
} f. 22 63

A Franchi cadun Metro cubo, o Stero.	Importa cad. Trabucco. F.	C.
100	406	83
75	305	13
50	203	42
25	101	71
24	97	64
23	93	57
22	89	50
21	85	43
20	81	37
19	77	30
18	73	23
17	69	16
16	65	09
15	61	02
14	56	96
13	52	89
12	48	82
11	44	76
10	40	69
9	36	62
8	32	55
7	28	48
6	24	41
5	20	34
4	16	28
3	12	21
2	8	14
1	4	07

A Franchi . . . . cadun Stero, o Metro cubo.

A Centesimi cadun Stero o Metro cubo.	Importa cad. Trabucco. F.	C.
100	4	07
95	3	87
90	3	66
85	3	46
80	3	26
75	3	05
70	2	85
65	2	65
60	2	44
55	2	24
50	2	03
45	1	83
40	1	63
35	1	42
30	1	22
25	1	02
20	0	81
15	0	61
10	0	41
5	0	20
4	0	16
3	0	12
2	0	08
1	0	04

A Centesimi . . . cadun Stero, o Metro cubo.

Esempio a fr. 26 55.
cadun Metro importa per
cadun Trab. di muraglia.

a f. 25	101	71	108 02
1	4	07	
ac. 55	2	24	

A Franchi cadun Trabucco cubo.	Risulta cad. Metro o Stero cubo. F.	C.	A Centesimi cadun Trabucco cubo.	Importa per cadun Metro cubo o Stero. F.	C.
30	1	02	100	0	03
29	0	99	95		03
28		95	90		03
27		92	85		03
26		89	80		03
25		85	75		03
24		82	70		02
23		79	65		02
22		75	60		02
21		72	55		02
20		68	50		02
19		65	45		02
18		61	40		01
17		58	35		01
16		55	30		01
15		51	25		01
14		48	20		01
13		44	15		01
12		41	10		01
11		38	5		00
10		34	4		00
9		31	3		00
8		27	2		00
7		24	1		00
6		20			
5		17			
4		14			
3		10			
2		07			
1		03			

A franchi . . . . cadun Trabucco cubo.

A centesimi . . cadun Trabucco cubo.

Esempio a fr. 30. cadun Trabucco cubo importa cad. Stero, o Metro cubo.

p. f. 30 1 02 42
30 1 02 42
. 30 1 02 42
} 3 07

A franchi . . . . cadun Stero, o Metro cubo.

A Franchi cadun Stero, o Metro cubo.	Importa per cad. Trabuc. cubo. F.	C.
30	878	78
29	849	48
28	820	19
27	790	90
26	761	61
25	732	31
24	703	02
23	673	73
22	644	44
21	615	14
20	585	85
19	556	56
18	527	27
17	497	97
16	468	68
15	439	39
14	410	10
13	380	20
12	351	51
11	322	22
10	292	93
9	263	63
8	234	34
7	205	05
6	175	76
5	146	46
4	117	17
3	87	88
2	58	58
1	29	29

A centesimi . . . . cadun Stero o Metro cubo.

A Centesimi cadun Stero, o Metro cubo.	Risulta cadun Trabucco cubo. F.	C.
100	29	29
95	27	83
90	26	36
85	24	90
80	23	43
75	21	97
70	20	50
65	19	04
60	17	58
55	16	11
50	14	65
45	13	18
40	11	72
35	10	25
30	8	79
25	7	32
20	5	86
15	4	39
10	2	93
5	1	46
4	1	17
3	0	88
2	0	59
1	0	29

Esempio a fr. 22. 34. cadun Stero, o Metro cub. sono a Trab. cubo fr.

a f. 22	644	44		
c. 30	8	79	}	654 40
4	1	17		

A Franchi caduna Tesa cuba.	Importa cadun Stero o Metro cubo F.	C.	A Centesimi caduna Tesa cuba.	Importa per cadun Stero, o Metro cubo F.	C.
30	5	97	100	0	20
29	5	77	95		19
28	5	57	90		18
27	5	37	85		17
26	5	18	80		16
25	4	98	75		15
24	4	78	70		14
23	4	58	65		13
22	4	38	60		12
21	4	18	55		11
20	3	98	50		10
			45		09
19	3	78	40		08
18	3	58	35		07
17	3	38	30		06
16	3	19	25		05
15	2	99	20		04
14	2	79	15		03
13	2	59	10		02
12	2	39	5		01
11	2	19	4		01
10	1	99	3		01
			2		00
9	1	79	1		00
8	1	60			
7	1	40			
6	1	20			
5	1	00			
4	0	80			
3	0	60			
2	0	40			
1	0	20			

A franchi . . . caduna Tesa, o Brassa.

A centesimi . . . caduna Tesa, o Brassa.

Esempio a fr. 60 20. caduna Tesa sono cadun Stero, o Metro cubo.

f. 30	5	97	30	11	99
30	5	97	30		
c. 20	0	4			

STERO, O METRO CUBO, E TESA CUBA.

A Franchi cadun Stero o Metro cub.	Importa per cadun Tesa cuba. F.	C.
30	150	68
29	145	66
28	140	64
27	135	62
26	130	59
25	125	57
24	120	55
23	115	53
22	110	50
21	105	48
20	100	46
19	95	43
18	90	41
17	85	38
16	80	36
15	75	34
14	70	31
13	65	29
12	60	27
11	55	25
10	50	23
9	45	20
8	40	18
7	35	16
6	30	14
5	25	12
4	20	09
3	15	07
2	10	05
1	5	02

A franchi . . . . . cadun Stero, o Metro cubo.

A centesimi . . . cadun Stero, o Metro cubo.	Importa per cadun Tesa. F.	C.
100	5	02
95	4	77
90	4	52
85	4	25
80	4	02
75	3	77
70	3	51
65	3	26
60	3	01
55	2	76
50	2	51
45	2	26
40	2	00
35	1	75
30	1	50
25	1	25
20	1	00
15	0	75
10	0	50
5	0	25
4	0	20
3	0	15
2	0	10
1	0	05

Esempio a fr. 20 50.
lo Stero, o Metro cubo importa per cadun Tesa.

a f. 20	100	46	102 97
c. 50	2	51	

CARA DI PIETRA E METRO CUBO, O STERO.

A Franchi caduna Cara	Importa cadun Metro cubo, o Stero F.	C.
30	147	48
29	142	57
28	137	65
27	132	73
26	127	81
25	122	90
24	117	98
23	113	07
22	108	15
21	103	24
20	98	32
19	93	41
18	88	49
17	83	58
16	78	66
15	73	74
14	68	83
13	63	92
12	59	00
11	54	08
10	49	16
9	44	25
8	39	33
7	34	41
6	29	50
5	24	58
4	19	66
3	14	75
2	9	83
1	4	92

A franchi . . . . caduna Cara di pietra da taglio.

A Centesimi caduna Cara.	Importa cadun Metro cubo. F.	C.
100	4	92
95	4	67
90	4	43
85	4	18
80	3	94
75	3	69
70	3	44
65	3	20
60	2	95
55	2	71
50	2	46
45	2	21
40	1	97
35	1	72
30	1	48
25	1	23
20	0	98
15	0	74
10	0	49
5	0	25
4	0	20
3	0	15
2	0	10
1	0	05

A centesimi . . . caduna Cara di pietra da Taglio.

Esempio a fr. 20 30. caduna Cara, sono per cadun Metro. f. 99 80.

a f. 20 98 32
c. 30 1 48
} 99 80

STERO O METRO CUBO, E CARA DI PIETRA.

A Franchi cadun Metro cubo, o Stero	Importa cadun Cara di pietra. F.	C.	A Centesimi cadun Metro cubo, o Stero	Importa per cadun Cara di pietra. F.	C.
30	6	10	100	0	20
29	5	90	95	0	19
28	5	69	90	0	18
27	5	49	85	0	17
26	5	28	80	0	16
25	5	08	75	0	15
24	4	88	70	0	14
23	4	68	65	0	13
22	4	47	60	0	12
21	4	27	55	0	11
20	4	07	50	0	10
19	3	86	45	0	09
18	3	66	40	0	08
17	3	46	35	0	07
16	3	25	30	0	06
15	3	05	25	0	05
14	2	85	20	0	04
13	2	64	15	0	03
12	2	44	10	0	02
11	2	23	5	0	01
10	2	03	4	0	01
9	1	83	3	0	01
8	1	62	2	0	00
7	1	42	1	0	00
6	1	22			
5	1	02			
4	0	81			
3	0	61			
2	0	40			
1	0	20			

A franchi . . . . cadun Stero, o Metro cubo.

A Centesimi . . . cadun Stero, o Metro cubo.

Esempio a fr. 90 50 cadun Metro cubo importa per cadun cara.

a f. 30 6 10 25
30 6 10 25
30 6 10 25
c. 50 10

f. 18 41

SACCHI DI EMINE SEI ED HECTOLITRI.

A Franchi cadun Sacco Vercellese di Emine sei.	Sono cadun Hectolitro. F.	C.
30	21	73
29	21	01
28	20	28
27	19	56
26	18	83
25	18	11
24	17	38
23	16	66
22	15	94
21	15	21
20	14	49
19	13	76
18	13	03
17	12	31
16	11	59
15	10	87
14	10	14
13	9	41
12	8	69
11	7	97
10	7	24
A franchi 9	6	51
8	5	79
7	5	07
6	4	33
5	3	62
4	2	90
3	2	17
2	1	45
1	0	72

A Centesimi cadun Sacco.	Sono cadun Hectolitro. F.	C.
100	0	72
95	0	68
90	0	65
85	0	61
80	0	58
75	0	54
70	0	50
65	0	47
60	0	43
55	0	40
50	0	36
45	0	32
40	0	29
35	0	25
30	0	22
25	0	18
20	0	14
15	0	11
10	0	7
5	0	4
4	0	3
3	0	2
2	0	1
1	0	1

Esempio a franchi 55 55 cadun Sacco importa per cadun Hectolitro.

a f. 30	21	73	40 24
25	18	11	
cent. 55	0	40	

A Franchi caduno Hectolitro.	Impor. caduno Sacco Verc. di Emine sei	
	F.	C.
30	41	41
29	40	03
28	38	65
27	37	27
26	35	89
25	34	51
24	33	13
23	31	75
22	30	37
21	28	99
20	27	61
19	26	23
18	24	85
17	23	47
16	22	09
15	20	70
14	19	32
13	17	94
12	16	56
11	15	18
10	13	80
9	12	42
8	11	04
7	9	66
6	8	28
5	6	90
4	5	52
3	4	14
2	2	76
1	1	38

A franchi . . . . caduno Hectolitro.

A Centesimi caduno Hectolitro.	Importa per caduno Sacco di Emine sei.	
	F.	C.
100	1	38
95	1	31
90	1	24
85	1	17
80	1	10
75	1	04
70	0	97
65	0	90
60	0	83
55	0	76
50	0	69
45	0	62
40	0	55
35	0	48
30	0	42
25	0	35
20	0	28
15	0	21
10	0	14
5	0	7
4	0	6
3	0	4
2	0	3
1	0	1

A centesimi . . . . caduno Hectolitro.

Esempio a fr. 29 65.

f. 29	40	3	}	40	93
c 65		90			

EMINE DI PIEMONTE, E DECALITRI.

A franchi cadun Emina di Piemonte.	Importa cad. Decalitro F.	C.	A Centesimi cadun Emina di Piemonte	Importa cad. Decalitro F.	C.
30	13	04	100	0	43
29	12	60	95	0	41
28	12	17	90	0	39
27	11	73	85	0	37
26	11	30	80	0	35
25	10	86	75	0	33
24	10	42	70	0	30
23	9	99	65	0	28
22	9	56	60	0	26
21	9	12	55	0	24
20	8	69	50	0	22
19	8	26	45	0	19
18	7	82	40	0	17
17	7	39	35	0	15
16	6	95	30	0	13
15	6	52	25	0	11
14	6	08	20	0	9
13	5	64	15	0	6
12	5	21	10	0	4
11	4	78	5	0	2
10	4	35	4	0	1
9	3	91	3	0	1
8	3	48	2	0	0
7	3	03	1	0	0
6	2	60			
5	2	17			
4	1	74			
3	1	30			
2	0	87			
1	0	43			

A franchi . . . cadun Emina di Piemonte.

A Centesimi . . . cadun Emina

Esempio a fr. 25. 30. cadun Emina siano cad. Decalitro.

a f. 25 10 86 } 10 99
c. 30 13 }

DECALITRI ED EMINE DI PIEMONTE.

A Franchi cadun Decalitro.	Importa cad. Emina F.	C.	A Centesimi cadun Decalitro.	Importa cad. Emina F.	C.
30	69	02	100	2	30
29	66	72	95	2	19
28	64	42	90	2	07
27	62	12	85	1	95
26	59	82	80	1	84
25	57	52	75	1	73
24	55	12	70	1	61
23	52	91	65	1	50
22	50	61	60	1	38
21	48	31	55	1	26
20	46	01	50	1	15
19	43	71	45	1	03
18	41	41	40	0	92
17	39	11	35	0	81
16	36	81	30	0	70
15	34	51	25	0	58
14	32	21	20	0	46
13	29	91	15	0	35
12	27	61	10	0	23
11	25	31	5	0	11
10	23	01	4	0	9
9	20	79	3	0	7
8	18	40	2	0	5
7	16	10	1	0	2
6	13	80			
5	11	50			
4	9	20			
3	6	90			
2	4	60			
1	2	30			

A Franchi . . . . cadun Decalitro, o Diecilitri.

A Centesimi . . . cadun Decalitro.

Esempio a fr. 15. 25. cadun Decalitro.

a f. 15 34 51
cent. 25 0 58
} 35 09

A franchi cad. Coppo.	Importa cadun Litro F.	C.	A Centesimi cad. Coppo.	Importa cadun Litro F.	C.
5	3	48	100		69
4	2	78	80		55
3	2	08	60		42
2	1	39	40		28
1	0	69	20		14

Quartino.

1	0	69	100		48
3/4	0	52	75		36
1/2	0	35	50		24
1/4	0	18	25		12

Chicchérini.

6	0	18	100		69
5	0	15	80		55
4	0	12	60		42
3	0	09	50		34
2	0	06	40		28
1	0	03	20		14

A franchi . . . cadauno delli sedici Coppi dell'Emina Vercellese.

Esempio a fr. 9. 20 cadun Coppo farà per ogni Litro.

per fr.	5	3	48	6 40
	4	2	78	
cent.	20		14	

LITRO, E COPPO.

A Franchi cadun Litro.	Importa per cadun Coppo. F	C.	A Centesimi cadun Litro.	Importa cadun Coppo F.	C.
10	14	38	100	1	44
9	12	94	75	1	08
8	11	51	50	0	72
7	10	07	25	0	36
6	8	63	20	0	29
5	7	19	15	0	21
4	5	75	10	0	14
3		31	5	0	7
2	2	87	4	0	6
1	1	44	3	0	4
			2	0	3
			1	0	1

A Franchi . . . cadun Litro.

Cadun Decilitro.			
10	1	44	
9	1	29	
8	1	14	
7	1	00	
6	•	86	
5	0	72	
4	0	57	
3	0	43	
2	0	29	
1	0	14	

Esempio a fr. 7. 25. il Litro da di prodotto per ogni Coppo.

a f. 7 10 07 } 10 43
cent. 25 0 35 }

BRENTA ED HECTOLITRO.

A Franchi caduna Brenta.	Importa cad. Hectolitro F.	C.
30	60	87
29	58	84
28	56	81
27	54	79
26	52	76
25	50	73
24	48	70
23	46	67
22	44	64
21	42	61
20	40	58
19	38	55
18	36	52
17	34	49
16	32	46
15	30	44
14	28	40
13	26	38
12	24	35
11	22	32
10	20	29
9	18	26
8	16	23
7	14	20
6	12	17
5	10	15
4	8	12
3	6	09
2	4	06
1	2	03

A franchi . . . . caduna Brenta di Piemonte.

A Centesimi caduna Brenta.	Importa cad. Hectolitro. F.	C.
100	2	03
95	1	93
90	1	83
85	1	73
80	1	62
75	1	52
70	1	42
65	1	32
60	1	22
55	1	12
50	1	01
45	0	91
40	0	81
35	0	71
30	0	61
25	0	51
20	0	41
15	0	30
10	0	20
5	0	10
4	0	08
3	0	06
2	0	04
1	0	02

A centesimi . . . caduna Brenta.

Esempio a fr. 36 25. caduna Brenta sono cad. Hectolitro.

a f. 30 60 87 }
12 17 } 73 55
L. c. 51 }

HECTOLITRO E BRENTA.

A Franchi . . . . . cadun Hectolitro o Centolitro.

A franchi cadun Hectolitro.	Importa cad Brenta F.	C.
30	14	79
29	14	30
28	13	80
27	13	31
26	12	82
25	12	32
24	11	83
23	11	34
22	10	85
21	10	35
20	9	86
19	9	37
18	8	87
17	8	38
16	7	89
15	7	39
14	6	90
13	6	41
12	5	91
11	5	42
10	4	93
9	4	44
8	3	94
7	3	45
6	2	96
5	2	46
4	2	97
3	1	48
2	0	99
1	0	49

A Centesimi . . . cadun Hectolitro.

A Centesimi cadun Hectolitro.	Importa cad. Brenta F.	C.
100	0	49
95	0	47
90	0	44
85	0	42
80	0	39
75	0	37
70	0	35
65	0	32
60	0	29
55	0	27
50	0	25
45	0	22
40	0	20
35	0	17
30	0	15
25	0	12
20	0	10
15	0	07
10	0	05
5	0	02
4	0	02
3	0	01
2	0	01
1	0	00

Esempio a fr. 32. 95. cadun Hectolitro sono caduna Brenta.

a f. 30	14	79	16 25
2	0	99	
cent. 95		47	

PINTA, E LITRO.

A Franchi caduna Pinta.		Importa per cadun Litro F.	C.	A Centesimi caduna Pinta.		Risulta cadun Litro. F.	C.
A Fr. . . caduna Pinta.	10	7	30	caduna Pinta	100	0	73
	9	6	57		95	0	69
	8	5	84		90	0	65
	7	5	11		85	0	62
	6	4	38		80	0	58
	5	3	65		75	0	55
	4	2	92		70	0	51
	3	2	19		65	0	47
	2	1	46		60	0	44
	1	0	73		55	0	40
					50	0	37
					45	0	33
					40	0	29
					35	0	25
					30	0	22
					25	0	18
					20	0	15
					15	0	11
					10	0	7
				A centesimi	5	0	4
					4	0	3
					3	0	2
					2	0	2
					1	0	1

Esempio a fr. 3. 70. caduna Pinta rileva cadun Litro.

a fr. 3 — 2 19
cent. 70 — 51
} 2 70

A Franchi caduno Litro.	Sono caduna Pinta F.	C.	A Centesimi caduno Litro.	Sono caduna Pinta. F.	C.
10	13	70	100	1	37
9	12	33	95	1	30
8	10	96	90	1	23
7	9	59	85	1	16
6	8	22	80	1	10
5	6	85	75	1	03
4	5	48	70	0	96
3	4	11	65	0	89
2	2	74	60	0	82
1	1	37	55	0	75
			50	0	69
			45	0	62
			40	0	55
			35	0	48
			30	0	41
			25	0	34
			20	0	27
			15	0	21
			10	0	14
			5	0	07
			4	0	05
			3	0	04
			2	0	03
			1	0	01

Esempio a fr. 14. 25. caduno Litro importa caduna Pinta. f. 19. 52.

a f.	10	13	70	19	52
	4	5	48		
cent.	25	0	34		

A Franchi cadun Peso.	Importa cad. Quintale Metrico. F.	C.	A Centesimi cadun Peso	Sono cadun Quintale Metrico. F.	C.
30	36	15	100	1	20
29	34	94	95	1	14
28	33	74	90	1	08
27	32	53	85	1	02
26	31	73	80	0	96
25	30	12	75	0	90
24	28	92	70	0	84
23	27	71	65	0	78
22	26	51	60	0	72
21	25	30	55	0	66
20	24	10	50	0	60
			45	0	54
19	22	89	40	0	48
18	21	69	35	0	42
17	20	48	30	0	36
16	19	28	25	0	30
15	18	08	20	0	24
14	16	87	15	0	18
13	15	66	10	0	12
12	14	46	5	0	06
11	13	25	4	0	05
10	12	05	3	0	04
9	10	84	2	0	02
8	9	64	1	0	01
7	8	44			
6	7	23			
5	6	02			
4	4	82			
3	3	62			
2	2	41			
1	1	20			

A franchi . . . . . cadun Peso di Vercelli di Rubbi nove.

A centesimi . . . . . cadun Peso di Rubbi nove.

Esempio a fr. 24. 90. cadun Peso importa.

a f. 24 28 92
cent. 90 1 08
} 30 00

A franchi . . . . caduno Quintale metrico.

A Franchi caduno Quintale.	Importa caduno Peso di Rubbi 9. F.	C.
30	24	90
29	24	07
28	23	24
27	22	41
26	21	58
25	20	75
24	19	92
23	19	09
22	18	26
21	17	43
20	16	60
19	15	77
18	14	94
17	14	11
16	13	28
15	12	45
14	11	62
13	10	79
12	9	96
11	9	13
10	8	30
9	7	47
8	6	64
7	5	81
6	4	98
5	4	15
4	3	32
3	2	49
2	1	66
1	0	83

A centesimi . . . caduna Quintale metrico.

A Centesimi caduna Quintale.	Importa caduno Peso di Rubbi 9. F.	C.
100	0	83
95	0	79
90	0	75
85	0	71
80	0	66
75	0	62
70	0	58
65	0	54
60	0	50
55	0	46
50	0	42
45	0	37
40	0	33
35	0	29
30	0	25
25	0	21
20	0	17
15	0	12
10	0	08
5	0	04
4	0	03
3	0	02
2	0	02
1	0	01

Esempio a fr. 36. 45. caduno Quintale importa per Peso f. 30. 00.

a f.	30	24	90	30 00
	6	4	98	
c.	15	0	12	

A Franchi cadun Rubb.	Importa cad Kilogramma F.	C.	A Centesimi cadun Rubb.	Sono cadun Kilogramme. F.	C.
30	3	25	100	0	11
29	3	14	95	0	10
28	3	04	90	0	10
27	2	93	85	0	09
26	2	82	80	0	08
25	2	71	75	0	08
24	2	60	70	0	08
23	2	44	65	0	07
22	2	39	60	0	06
21	2	28	55	0	06
20	2	17	50	0	05
19	2	06	45	0	05
18	1	95	40	0	04
17	1	84	35	0	04
16	1	74	30	0	03
15	1	63	25	0	03
14	1	52	20	0	02
13	1	41	15	0	02
12	1	30	10	0	01
11	1	19	5	0	01
10	1	08	4	0	01
9	0	98	3	0	00
8	0	87	2	0	00
7	0	76	1	0	00
6	0	65			
5	0	54			
4	0	43			
3	0	33			
2	0	22			
1	0	11			

A franchi . . . . . cadun Rubbo.

Esempio a fr. 38. 25. il Rubbo sono cadun Kilogramma.

a fr. 30 3 25
8 87
cent 25 3
} 4 15

A franchi . . . . cadun kilogramma.

A Franchi cadun Kilogramma	Importa cadun Rubbo F.	C.
30	276	63
29	267	41
28	258	19
27	249	97
26	239	75
25	230	53
24	221	31
23	212	09
22	202	86
21	193	64
20	184	42
19	175	20
18	165	98
17	156	76
16	147	54
15	138	32
14	129	10
13	119	87
12	110	65
11	101	43
10	92	21
9	82	99
8	73	77
7	64	55
6	55	33
5	46	11
4	36	88
3	27	66
2	18	44
1	9	22

A centesimi . . . . cadun Kilogramma.

A Centesimi cadun Kilogramma	Importa cadun Rubbo F.	C.
100	9	22
95	8	26
90	8	30
85	7	84
80	7	38
75	6	92
70	6	45
65	5	99
60	5	53
55	5	07
50	4	61
45	4	15
40	3	69
35	3	23
30	2	77
25	2	31
20	1	84
15	1	38
10	0	92
5	0	46
4	0	37
3	0	28
2	0	18
1	0	09

Esempio a fr. 6. 95. cadun Kilogramma.

a f.	6	55	33	64 09
cent.	95	8	76	

A Franchi caduna Libbra.	Importa cad. Kilogramma F.	C.	A Centesimi caduna Libbra.	Sono cadun Kilogramma F.	C.
30	81	30	100	2	71
29	78	59	95	2	57
28	75	88	90	2	44
27	73	17	85	2	30
26	70	46	80	2	17
25	67	75	75	2	03
24	65	04	70	1	90
23	62	33	65	1	76
22	59	62	60	1	63
21	56	91	55	1	49
20	54	20	50	1	36
			45	1	22
19	51	49	40	1	08
18	48	78	35	0	95
17	46	07	30	0	81
16	43	36	25	0	68
15	40	65	20	0	54
14	37	94	15	0	41
13	35	23	10	0	27
12	32	52	5	0	14
11	29	81	4	0	11
10	27	10	3	0	08
			2	0	05
9	24	39	1	0	03
8	21	68			
7	18	97			
6	16	26			
5	13	55			
4	10	84			
3	8	13			
2	5	42			
1	2	71			

A franchi . . . . caduna Libbra.

A centesimi . . . . caduna Libbra.

Esempio a franchi 81. la libbra sono al Kilogr. franchi.

a f. 30 81 30
30 81 30
21 56 91
} 219 51

A Franchi caduno Kilogramma	Importa cad. Libbra F.	C.
30	11	07
29	10	70
28	10	33
27	9	96
26	9	59
25	9	22
24	8	86
23	8	49
22	8	12
21	7	75
20	7	38
19	7	01
18	6	64
17	6	27
16	5	90
15	5	54
14	5	16
13	4	80
12	4	43
11	4	06
10	3	69
9	3	32
8	2	95
7	2	58
6	2	21
5	1	85
4	1	48
3	1	11
2	0	74
1	0	37

A franchi . . . caduno Kilogramma.

A Centesimi caduno Kilogramma	Sono caduna Libbra F.	C.
100	0	37
95	0	35
90	0	33
85	0	31
80	0	30
75	0	28
70	0	26
65	0	24
60	0	22
55	0	20
50	0	19
45	0	17
40	0	15
35	0	13
30	0	11
25	0	9
20	0	7
15	0	6
10	0	4
5	0	2
4	0	1
3	0	1
2	0	1
1	0	0

A Centesimi . . . caduno Kilogramma

Esempio a fr. 32. 55. il Kilogramma sono per caduna Libbra f. 12. 01.

a f. 30 11 07
2 0 74 } 12 01
cent. 55 20

A Franchi cadauna Libbra.	Sono eadun Kilogramma. F.	C.
30	97	60
29	94	34
28	91	08
27	87	83
26	84	58
25	81	32
24	78	07
23	74	82
22	71	57
21	68	33
20	65	07
19	61	81
18	58	56
17	55	30
16	52	05
15	48	80
14	45	54
13	42	28
12	39	03
11	35	78
10	32	53
9	29	28
8	26	02
7	22	77
6	19	52
5	16	27
4	13	01
3	9	76
2	6	50
1	3	25

A franchi . . . cadauna Libbra peso mediciuale.

A centesimi . . . cadauna Libbra peso mediciuale.	Sono eadun Kilogramma. F.	C.
100	3	25
95	3	09
90	2	93
85	2	77
80	2	60
75	2	44
70	2	28
65	2	11
60	1	95
55	1	79
50	1	63
45	1	46
40	1	30
35	1	14
30	0	97
25	0	81
20	0	65
15	0	49
10	0	33
5	0	16
4	0	13
3	0	10
2	0	
1	0	

Esempio a fr. 66. cadauna Libbra sono per Kilogramma.

a fr. 30 97 60
30 97 60 } 214 72
6 19 52 }

A franchi . . . . . cadun kilogramma.

A Franchi cadun Kilogramma	Sono caduna Libbra F.	C.
30	9	22
29	8	91
28	8	61
27	8	30
26	7	99
25	7	38
24	7	38
23	7	07
22	6	76
21	6	45
20	6	15
19	5	84
18	5	53
17	5	22
16	4	92
15	4	61
14	4	31
13	4	00
12	3	69
11	3	38
10	3	07
9	2	77
8	2	46
7	2	15
6	1	84
5	1	54
4	1	23
3	0	92
2	0	61
1	0	31

A Centesimi . . . . cadun Kilogramma.

A Centesimi cadun Kilogramma	Sono caduna Libbra F.	C.
100	0	31
95	0	29
90	0	28
85	0	26
80	0	25
75	0	23
70	0	22
65	0	20
60	0	18
55	0	17
50	0	15
45	0	14
40	0	12
35	0	11
30	0	09
25	0	08
20	0	06
15	0	05
10	0	03
5	0	02
4	0	01
3	0	01
2	0	01
1	0	00

Esempio a franchi 39 cadun kilogramma importa caduna Libbra medicinale.

a f. 30 9 22
9 2 77
} 11 99

A Franchi . . . cadun Spasso di legna all'uso Vercellese di oncie 28.

A Franchi cadun Spasso.	Sono cadun Stero o Metro F.	C.
25	14	51
24	13	93
23	13	35
22	12	76
21	12	18
20	11	60
19	11	02
18	10	44
17	9	86
16	9	28
15	8	70
14	8	12
13	7	54
12	6	96
11	6	38
10	5	80
9	5	22
8	4	64
7	4	06
6	3	48
5	2	90
4	2	32
3	1	74
2	1	16
1	0	58

A centesimi . . . cadun Spasso di legna.

A Centesimo cadun Spasso.	Sono cadun Stero o Metro F.	C.
100	0	58
95	0	55
90	0	53
85	0	50
80	0	47
75	0	44
70	0	41
65	0	38
60	0	35
55	0	32
50	0	29
45	0	26
40	0	24
35	0	21
30	0	18
25	0	15
20	0	12
15	0	9
10	0	6
5	0	3
4	0	2
3	0	2
2	0	1
1	0	1

Esempio a fr. 32 lo Spasso importa cadun Metro.

a f. 25 14 51 } 18 57
7 4 06 }

A Franchi cadun Metro cubo o Stero.

A Franchi cadun Metro.	Importa cadun Spasso. F.	C.
25	43	07
24	41	34
23	39	62
22	37	89
21	36	17
20	34	45
19	32	73
18	31	01
17	29	28
16	27	56
15	25	84
14	24	12
13	22	39
12	20	67
11	18	95
10	17	23
9	15	50
8	13	78
7	12	05
6	10	33
5	8	61
4	6	89
3	5	16
2	3	44
1	1	72

A centesimi . . . cadun Metro cubo, o Stero.

A Centesimi cadun Metro.	Importa cadun Spasso F.	C.
100	1	72
95	1	64
90	1	55
85	1	47
80	1	38
75	1	29
70	1	19
65	1	11
60	1	03
55	0	95
50	0	86
45	0	77
40	0	68
35	0	59
30	0	51
25	0	43
20	0	34
15	0	25
10	0	17
5	0	09
4	0	07
3	0	05
2	0	03
1	0	02

Esempio a fr. 29 95.

f. 29	43	07	51	60
4	6	89		
c. 95	1	64		

ANNOTAZIONI

per maggior rischiarimento dei pesi e misure antiche, e moderne.

Nota. pag. 2. Il RASO misura di panni tele, e stoffe qualunque, in Piemonte dell' estesa di oncie quattordici del Trabucco che è di oncie settantadue.

Nota pag. 3. METRO misura moderna stabilita dal Governo, si calcola per approssimazione a oncie 33 36/100 del Trabucco di Piemonte come dal saggio Metrico del Chiarissimo M.r Vassali-Eandi a pagina 70. seconda edizione Torinese.

Nota. pag. 4. Il TRABUCCO è una estesa stabilita per le terre del Piemonte in seguito al decreto delli 5 giugno 1612., è diviso in sei piedi liprandi di oncie dodici caduno, e queste in dodici punti, e li punti in dodici attomi come dalle tavole stampate in Torino nel 1613.

Nota. pag. 5. Il METRO è considerato la decimillionesima parte del quarto del Meridiano.

Il METRO significa Misura o estesa.

Nota. pag. 6 Il TRABUCCO SUPERFICIALE è un quadrato di oncie 72 caduno lato, e si contano trenta sei quadrati caduno di oncie dodici di lato, detti piedi liprandi.

Nota, pag. 7. Il METRO SUPERFICIALE è un quadrato di un metro cadun lato; ed è la centesima parte dell'A[illegible].

Nota. pag. 8. La GIORNATA di Piemonte è di tavole cento, ovvero 400 trabucchi superficiali: è un quadrato che ha per lato trabucchi venti: è uguale ad are trent'otto, ed un metro; ed è uguale ad un arpans, dieci pertiche, dodici piedi misura antica di Francia; la tavola si divide in dodici piedi, od il piede in dodici oncie, e l'oncia in dodici punti.

Nota. pag. 9 HECTARE: cento are, o arpens-metrique, è un quadrato di cento metri cadun lato; cento metri quadrati fanno un'ara, ed è eguale a giornate due, tavole sessanta tre, piedi uno; e ad *arpans* due, *perche* 91, *piedi* 2, *poces* 7, antica misura di Francia - come dalle tavole *Zucchi*.

Il nome di *hecto* significa *cento*.

Nota. pag. 10. Il TRABUCCO camerale di Muraglia, è un trabucco in largo e alto, ed oncie dieci di spessore, o sia in lungo.

Nota. pag. 11. Il METRO CUBO o *Stero* è un escadro o cubo di sei superficie cad'una di un metro.

Nota. pag 12. Il TRABUCCO CUBO è un escadro avvolto da sei trabucchi superficiali, e contiene, piedi liprandi cubici 216, a carra di pietre all' uso di Piemonte 144.

Nota. pag. 13. Lo STERO, o sia metro cubo è

un esacdro circondato da sei piani quadrati dell'estesa caduno di un metro superficiale, ed è eguale a mille litri o sia *Kilo-litro*.

Un vacuo di tal dimensione ripieno d'acqua distillata al grado O sarà di peso mille kilogrammi o sian rubbi di Piemonte 108, lib. 11, oncie due.

Il nome di *Kilo* significa *Mille*.

Nota. pag. 14. La TESA è composta di oncie quaranta in alto, lungo, e largo, cioè cinque piedi *manuali* di oncie otto. Cento venticinque cubi di oncie otto in lungo, alto, e largo constituiscono la tesa; li geometri del Vercellese considerano quelli quadretti per oncie, e quelli del Piemonte ogni venticinque di tali cubi chiamano un piede, ed ogni cinque dicono un quinto; ma il miglior modo è di considerare la tesa cuba di oncie 125.

Nota. pag. 15. Lo STERO, che tal nome è preso dal greco, o metro cubo è presso che la quinta parte della tesa cuba, giacchè la tesa cuba contiene cinque steri, e 23 millesimi di stero.

Il nome di *Stero* significa *Corpo* o *Cubo*.

Nota. pag. 16. La CARRA DI PIETRA è un parallelipipedo, che ha per base la superficie di un piede liprando, e di altezza oncie diciotto, o sia qualunque altro cubo di quantità di oncie cube 2592, si considera del peso di rub. 60.

Nota. pag. 17. Il METRO CUBO, o Stero sta alla

carra di pietra, come il n. 1000000. al n. 203416.

Nota. pag. 18. Il SACCO Vercellese di emine sei conta cento trent' otto litri.

Il Torinese di emine cinque conta litri cento e quindici.

E quello del dipartimento della Stura litri novanta due.

Nota. pag. 19. L'HECTOLITRO o sia cento litri sono eguali a quattro emine, cinque coppi e mezzo Vercellesi; nel Piemonte coppi otto fanno l'emina, e nel Vercellese l'emina si riparte in sedici *coppi*, cadun coppo in quattro *quartine* e caduna quartina in sei *cucchiari*.

L' Hectolitro forma un cubo che ha in lungo e largo un metro, ed in altezza la decima parte del metro; supposto un vaso di questa capacità ripieno d' acqua distillata al grado del 0 sarà questa di peso cento kilogramma, o sia rub. 10. 21. 1. 9. 16. che è il peso del quintale metrico.

Nota. pag. 20. L'EMINA è oncie cube 293 1/4 del trabocco di Piemonte; è eguale a litri ventitre circa, o sia a due decalitri ed un terzo circa.

Nota pag. 21. Il DECALITRO, o Dieci-litro è un vaso, che comprende il solido, o cubo di lunghezza un metro; larghezza, ed altezza di un decimetro, o sia della decima parte del metro.

Il nome di *deca* significa *dieci*.

Nota. pag. 22. L' EMINA di Piemonte si divide in otto coppi, e nel Vercellese si divide in sedici coppi, cadun coppo in quattro quartine, ed ogni quartina in sei cucchiari.

Nota pag. 23. Il LITRO si divide in dieci parti che si chiamano decilitro.

Il *deci* significa la decima parte.

Il *centi* la centesima parte

Il *kili* significa la millesima parte.

Ed il *Miri* la dieci millesima parte.

Nota. pag. 24. La BRENTA di Piemonte è un vaso che contiene oncie cube 628; si divide in pinte 36, ed è eguale a litri 49. 2850/10000

Nota. pag. 25. L'HECTO-LITRO, o cento litri è una capacità in superficie di un metro in quadro, ed in altezza di un decimetro di metro. Riempiuta questa capacità di acqua distillata al grado dell' O. Sarà questa di peso cento kilogrammi, o sia un quintale metrico, che è di peso rubbi 10, libbre 21, oncie 9, denari 16, grani 9 di Piemonte.

Nota. pag. 26. La BRENTA di Piemonte è divisa in trenta sei pinte, ciascheduna pinta in due boccali, questi in due quartini, e questi in due bicchieri.

La pinta è un litro e 369/1000 cent. 1/3 circa.
cioè un litro ed un terzo circa.

Nota. pag. 27. Il LITRO è una misura di ca-

pacità di forma di un cubo, o dado alto, lungo, e largo la decima parte di un metro, ed il suo peso d'acqua distillata è eguale ad un kilogramma di peso libbre 2, oncie 8, denari 12, grani 19, granotti 14 di Piemonte.

Nota. pag. 28. Il PESO di Vercelli è di rubbi nove Piemonte. Il Rubbo di Piemonte è di libbre venticinque, la libbra è di oncie dodici caduna di denari ventiquattro, od otto ottavi, cadun denaro di ventiquattro grani, e questi di ventiquattro granotti.

Nota pag. 29. Il QUINTALE decimale o metrico è cento millagramma, o sia cento killogramma; ed è di peso rubbi 10, lib. 21, onc. 1, den. 9, grani 16, granotti 9, giacchè il kilogramma è di peso lib. 2, oncie 1, denari 12, grani 19, granotti 14.

Nota pag 30. Il RUBBO in Piemonte è la sessantesima parte del carro. Nel mandamento di Saluzzo cinquanta due rubbi fanno un carro. Il rubbo è eguale al peso di kilogrammi 9, grammi 221, e milligrammi 113.

Nota. pag. 31. Il KILOGRAMMA, o sia mille gramma è il peso dell'acqua distillata al grado O, che può essere contenuta da un vaso escadrale, la cui altezza, larghezza, e lunghezza sia eguale alla decima parte di un metro; è pure uguale al peso di ducento franchi d'argento, ed a cento cinquantacinque maceaglie di fr. 20, che hanno il titolo di nove decimi.

Nota pag. 32. La LIBRA di dodici oncie contiene un marco e mezzo peso nobile, giacchè il marco Torinese è di oncie otto.

Nota. pag. 33. Il KILOGRAMMA nel sistema metrico fu preso per unità, (quantunque l' unità sia il gramma) fu così stabilito per avere il giusto peso senza il soccorso di un campione, ma col col peso dell' acqua distillata al grado *O*, che si contiene in un litro, che si misura colla decima parte di un metro.

Nota. pag. 34. La LIBBRA MEDICINALE si divide in dodici oncie, queste in otto dramme, le dramme in tre scrupoli, e li scrupoli in grani venti, ed è eguale a gramme 307. 153. La libbra medicinale è dieci oncie del peso di Piemonte.

Nota. pag. 35. Il KILOGRAMMA comprende libbre, e tre oncie del peso medicinale.

CONTI FATTI

IN FRANCHI, E CENTESIMI

DEI SEGUENTI GENERI

Relativi alle loro quantità di misura, o peso.

Misure lineali, o Metro.

Raso, e Metro . . . . . pag. 2
Metro, e Raso 3
Trabucco, e Metro 4
Metro, e Trabucco 5

Misura superficiale, o Ara.

Trabucco, e Metro 6
Metro, e Trabucco 7
Giornata, ed Arpans 8
Arpans, e giornata 9

Misura solida, o Stero.

Trabucco di muro, e Stero 10
Stero o sia Metro cubo, e Trabucco di muro 11
Trabucco, e Stero 12
Stero o sia Metro cubo, e Trabucco cubo. 13
Tesa, e Stero 14
Stero o sia Metro cubo, e Tesa cuba . 15
Carra di pietra, e Stero 16
Stero o sia Metro cubo, e carra di pietra 17

Misura di capacità, o Litro.

Sacco, ed Hectolitro. 18
Hectolitro, e Sacco. 19
Emina, e Decalitro 20
Decalitro, ed Emina. 21
Coppo, e Litro 22

Litro, e Coppo 23
Brenta, ed Hectolitro. 24
Hectolitro, e Brenta 25
Pinta, e Litro 26
Litro, e Pinta 27

Peso, o Gramma.

Peso Vercellese, e Quintale decimale. . 28
Quintale, e peso Vercellese . . . 29
Rubbo, e Kilogramma 30
Kilogramma o Millegramma, e Rubbo . 31
Libbra, e Kilogramma 32
Kilogramma, e libbra. . . . 33
Libbra Medica, e Kilogramma. . . 34
Kilogramma, e Libbra medicinale . . 35

Spasso di legna, e Stero 36
Stero, e Spasso di legna 37

Elenco, o base dei numeri analogici che servono alle riduzioni.

Misure lineali.

Rasi in Metri.	come	5994.	a
Metri in Rasi.	come	16683.	a
Tese in Metri.		17125. 5/12	a
Metri in Tese		5839. 1/5	a
Trabucchi in Metri . . :	come	30826.	a
Metri in Trabucchi . . .	come	3244.	a

Misure superficiali.

Trabucchi quadrati in Metri . .		95025.	a
Metri quadrati in Trabucchi . .		1052. 1/3	a
Giornate, e Tavole in Are . .		3801.	a
Are in Tavole		26309.	a

Misure solide.

Tese cube in Steri		50226. 1/2	a
Steri in Tese cube		1991.	a
Trabucchi cubi in Steri		292926.	a
Steri in Trabucchi cubi. . . .		341. 1/3	a

Misure di capacità.

Emine in Litri.		230055.	a
Litri in Emine		434. 2/3	a
Brente in Litri . . . . , . .		492850.	a
Litri in Brente.		203.	a

Peso ordinario

Rubbi in Gramma.		92211127.	a
Gramma in Rubbi.		10844. 2/3	a

10000

Vedi *la reciproca corrispondenza tra il Sistema Metrico, e le Misure e Pesi del Piemonte dett' Architetto* ZUCCHI, stampata in Asti nel 1807. stamperia Znccoui e Massa.

TABLE

Du rapport des prix du Karat, poids des pierres précieuses, aux prix du Gramme.

Le Karat étant à francs.	Le Gramme sera à fr.		Le Karat valant francs.	Le Gramme sera à fr.		Le Karat valant Centimes.	Le Gramme coutera cent.s	
1	4,69	1/2	16	75,12		0,01	0,04	2/3
2	9,38		17	79,81	1/2	0,02	0,09	1/3
3	14,08	1/2	18	84,51		0,03	0,14	
4	18,78		19	89,20	1/2	0,04	0,18	2/3
5	23,47	1/2	20	93,90		0,05	0,23	1/3
6	28,17		21	98,59	1/2	0,06	0,28	
7	32,86	1/2	22	103,29		0,07	0,32	2/3
8	37,56		23	107,98	1/2	0,08	0,37	1/3
9	42,25	1/2	24	112,68		0,09	0,42	
10	46,95		25	117,37	1/2	0,10	0,46	2/3
11	51,64	1/2	26	122,07		0,20	0,94	
12	56,34		27	126,76	1/2	0,30	1,41	
13	61,03	1/2	28	131,46		0,40	1,88	
14	65,73		29	136,15	1/2	0,50	2,35	
15	70,42	1/2	30	140,85		0,60	2,82	
						0,70	3,28	
						0,80	3,75	
						0,90	4,22	1/2

TABLE

Du rapport des prix du Gramme, poids des pierres précieuses, aux prix du Karat.

Le Gramme valant francs.	Le Karat coutera francs.		Le Gramme valant francs.	Le Karat coutera francs.		Le Grammes valant centimes.	Le Karat coutera cent.s	
1	0,21	1/3	16	3,41	1/3	0,01	0,00	1/5
1	0,42	2/3	17	3,62	2/3	0,02	0,00	2/5
3	0,64		18	3,84		0,03	0,00	3/5
4	0,85	1/3	19	4,05	1/3	0,04	0,00	4/5
5	1,06	2/3	20	4,26	2/3	0,05	0,01	
6	1,28		21	4,48		0,06	0,01	1/5
7	1,49	1/3	22	4,69	1/3	0,07	0,01	2/5
8	1,70	2/3	23	4,90	2/3	0,08	0,01	3/5
9	1,92		24	5,12		0 09	0,01	4/5
10	2,13	1/3	25	5,33	1/3	0.10	0,02	1/10
11	2,34	2/3	26	5,54	2/3	0,20	0,04	2/10
12	2,56		27	5,76		0,30	0,06	3/10
13	2,77	1/3	28	5,97	1/3	0,40	0,08	4/10
14	2,98	2/3	29	6,18	2/3	0,50	0,10	5/10
15	3,20		30	6,40	1/3	0,60	0,12	6/10
						0,70	0,14	7/10
						0,80	0,16	8/10
						0,90	0,18	9/10

TABLE DES MATIERES.

Première partie.

	pag.
Epitre dédicatoire	1
Avertissement	5
Eclipses	6
Notices chronologiques	id.
Les planettes	id.
Fêtes mobiles	7
Comput ecclésiastique	id.
Quatre tems	id.
Saisons	id.
Signes du Zodiaque	id.
Calendrier	8
Empire Français	20
Titulaires des grandes dignités de l'Empire	21
Maréchaux de l'Empire	id.
Duchés	22
Ministres	id.
Conseil d'état	23
Conseillers d'état	id.
Sénat Conservateur	26
Corps législatif	id.
Préfecture	id.
Diocèse de Verceil	29
Chapitre de la Cathédrale	30
Chapitre collégial de Bielle	31
Curés du Diocèse	32
Culte des Israélites	38
Ordre judiciaire, tribunal de première instance, avocats, avoués, huissiers	39
Etat des notaires du département	40
Direction de l'enregistrement et des domaines	42
Direction des contributions directes	43
Recettes générale et particulières	44
Trésor public	45

pag.
Corps Impérial des ponts et chaussées . . 45
Irrigations . . . . . id.
Corps Impérial des mines 46
Administration des forêts . . . . id.
Régie impériale des sels et tabacs . . id.
Postes aux lettres 47
Postes aux chevaux 50
Douanes impériales; Direction de Verceil . . id.
Administration des droits réunis . . . 51
Bureau de garantie pour la marque d' or et d'argent. 52
Bureaux de la loterie impériale . . id.
Gendarmerie impériale 53
Dépôt du 20.e régiment de ligne . . . id.
Compagnie de reserve 54
Conseil de recrutement 55
Membres de la Légion d'honneur résidant dans le département . . . . . id.
Militaires du département jouissant de dotations dans leurs foyers 56
Garde d'honneur du département. . . . id.
Instruction publique 57
Jury médical 58
Collége électoral . . . . . id.
Arrondissement communal de Verceil, Sous-Préfecture, Conseil d'arrondissement . . 63
Mairie de Verceil, Conseil municipal, etc. . id.
Etat des présidens de canton, juges de paix, greffiers, maires, adjoints, et commissaires de police de l'arrondissement de Verceil. . 64
Etat des percepteurs des contributions directes du même arrondissement 70
Collége électoral de l'arrondissement de Verceil. 72
Arrondissement communal de Bielle, Sous-préfecture, Conseil d'arrondissement . . 75
Mairie et Conseil municipal de Bielle . . 76
Etat des présidens de canton, juges de paix, greffiers, maires, adjoints, et commissaires

pag.
de police de l'arrondissement de Bielle. . 78
État des percepteurs des contributions directes du même arrondissement 84
Collége électoral du même arrondissement. . . 86
Arrondissement communal de Santhia, Sous-préfecture, Conseil d'arrondissement . . 90
Mairie et Conseil municipal de Santhia. . 91
Etat des présidens de canton, juges de paix, greffiers, maires, adjoints, et commissaires de police de l'arrondissement de Santhia. . 92
État des percepteurs des contributions directes du dit arrondissement. 96
Collége électoral de l'arrondissement de Santhia, 97
Foires du département 99
Rapport des anciennes mesures de Piémont avec les nouvelles établies dans l'Empire . - 101
Rapport des espèces d'or, d'argent, billon et cuivre au franc 102

2.me Partie.

Essai historique sur Verceil, Bielle et Santhia.

Verceil et l'ancienne province de ce nom . . 1
Bielle et son ancienne province 14
Notice sur la ville de Santhia 24
Mémoire sur la constitution atmosphérique du département de la Sésia pendant l'année 1810. et sur divers objets d'économie rurale . . 31
Bled-froment, seigle, ... 34
Maïs 42
Riz 43
Mûrier 46
Pommes de terre 52
Prairies 55
Chevaux 56

pag.
Ânes et mulets 58
Bêtes à cornes 59
Bêtes à laine. 60
Instruction sur la fabrication du sucre de raisin. 63

3.*me partie.*

Reciproca corrispondenza di prezzo, ossia Conti fatti tra il sistema metrico, e le misure e pesi del Piemonte, e del Vercellese, dalla pag. 1 *alla pag.* 48
Table du rapport des prix du Karat, poids des pierres précieuses, aux prix du Gramme, et réciproquement. 49

Changemens survenus pendant l'impression de l' Annuaire.

Pag. 29.

Monseigneur Jean Baptiste Canaveri, Evêque de Verceil, etc. est mort à Verceil le 13 janvier. Son successeur n'est pas encore connu.

M. Joseph Del-Carretto, l'un des Vicaires Généraux, a été nommé *Vicaire Capitulaire.*

Pag. 45.

M. Couderc, Ingénieur en chef des ponts et chaussées à Verceil a été nommé à la même place à Gênes. Son successeur est M. Navarre.

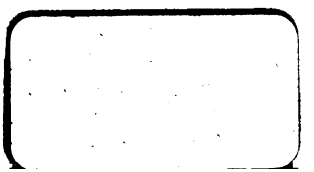
Première partie.

pag.	ligne	ERRATA	CORRIGE
			lisez
45	6	Legnay	Leguai
id.	10	Fabbiani.	Fabbroni
id.	13	Desfongères. . . .	Desfougères
id.	15	Desaussaeis	Desaussais
46	12	Pevrier	Perrier

2.me partie.

2	1	de conquêtes	des conquêtes
5	30	Gotths	Goths
6	18	Charle-magne . . .	Charlemagne
id.	36	Luituard	Lufthuard
7	21	d'Alemagne	d'Allemagne
8	5	circostances	circonstances
9	3	au députés	aux députés
id.	14	conservent encore la même	conservent la même
id.	33	abbandonnée. . . .	abandonnée
10	8	surent	sûrent
12	6	circostance	circonstance
id.	28	dépendence	dépendance
13	26	Charlesmagne. . .	Charlemagne
15	23	l'étimologie	l'étymologie
id.	37	était	l'était
16	4	les hommes. . . .	les honneurs
17	1	impènelrable	impénétrable
id.	4	qui mettaient. . . .	qui mirent
21	36	eut tieu	eut lieu
28	3	ses remparts . . .	ses remparts,
id.	7	ne l'est maintenant	ne l'est maintenant ;
32	4	culure	culture
34	7	*Pollon*	*Pollen*
id.	1 not. A	*Secula*	*Spicula*
36	18	réussissait dans . .	réussissait peu dans
39	32	prescrire	proscrire
id.	35	de lévain	de levain

pag.	*ligne*		*lisez*
40	6	an siegle	au seigle
43	1	le 15 d'août . . .	le 15 août
id.	18	qui l'ont reçue . .	qui, l'ayant reçue
44	39	beacoup	beaucoup
45	2 not. D	*sécheresse extraordinaires* . .	*sécheresse extraordinaire*
id.	9 not.	*id. risières* . . .	*lisières*
47	29	l'an 10 (1811) .	l'an 10 (1801)
49	5	*Vauguelin*	*Vauquelin*
51	10	à l'infirmer	à les infirmer
id.	34	M. Hysten	M. Nysten
53	35	*Convalvuli* qu'on nomme	*Convolvuli*, ni avec la plante qu'on nomme
54	6	celle qui leur convient . . .	celle qu'il leur convient
55	35	aux infiltrations .	aux infiltrations
56	12	le crée	l'a créé
id.	32	leur suggèra . . .	leur suggérerait
58	15	Il voudrait	Il vaudrait
id.	17	de force : l'hiver .	de force. L'hiver
id.	24	du pied se soit .	du pied soit
61	2	opérait des croisemens	opérait les croisemens
63	16	et des plus sainea .	et les plus sainea
id.	30	réccomande . . .	recommande
id.	31	le faira	le fera
id.	33	de fere	de faire

Le prix de cet Annuaire est de 2 fr. 50 cent.

19 2961 /6